No 8009.465

GIVEN BY

Anonymous

Boston Public Library

Do not write in this book or mark it with pen or pencil. Penalties for so doing are imposed by the Revised Laws of the Commonwealth of Massachusetts.

This book was issued to the borrower on the date last stamped below.

APR 26		

FORM NO. 609; 12,23,32; 76,500

Neuestes

Süddeutsches Kochbuch

für alle Stände.

Eine Sammlung

von mehr als achthundert in vierzigjähriger Erfahrung erprobter Recepte der feinen und bürgerlichen Kochkunst,

herausgegeben

von

Viktorine Schiller.

Stuttgart.
E. Schweizerbart'sche Verlagshandlung.
1843.

Anonymous
June 21, 1933

Vorwort.

Von vielen Seiten bin ich aufgefordert worden, meine Erfahrungen in der feinern Kochkunst, die ich mir in mehr als vierzigjähriger Praxis, sowohl bei Herrschaften als in großen Gasthöfen, in der Schweiz, in München, Augsburg, Ulm, Stuttgart, Frankfurt a. M., Heidelberg, Heilbronn ꝛc. gesammelt habe, durch den Druck bekannt zu machen; ich beschäftigte mich daher schon seit mehreren Jahren damit, und habe jezt die Freude, dem verehrlichen Publikum eine Sammlung Rezepte der schmackhaftesten Speisen ꝛc. übergeben zu können.

Alles, was ich hier beschrieben habe, ist hundert Mal durch mich selbst erprobt worden; stets habe ich darauf Rücksicht genommen, daß meine Speisen nichts der Gesundheit Nachtheiliges enthalten.

Ich habe mir zwar hauptsächlich die feinere Kochkunst zur Aufgabe gewählt, doch ist die bürgerliche Küche keineswegs ausgeschlossen, so daß das Buch in jeder Haushaltung mit Nutzen gebraucht werden kann.

Nicht durch unzweckmäßige Anhäufung von Rezepten, sondern durch gute Auswahl derselben soll sich dieses Süddeutsche Kochbuch vor anderen auszeichnen.

Viktorine Schiller.

Vorkenntniſſe.

I. Kenntniß der Kochgeſchirre.

Da man die Kochgeſchirre nicht immer ſo, wie man wünſcht, haben kann, ſo wird es nicht überflüſſig erſcheinen, wenn wir eine kurze Beſchreibung derſelben vorangehen laſſen.

1) Verzinnte Kupfergeſchirre.

Verzinnte Kupfergeſchirre ſind oft verfälſcht und der Geſundheit nachtheilig. Dieſe erkennt man an der Farbe der Verzinnung, die ſtark ins Bläuliche ſpielt und matten Glanz hat. Man probirt ſie durch Reiben mit einem Finger; wird dieſer ſchwärzlich davon gefärbt, ſo iſt der Verdacht auf falſche Verzinnung ſchon ſehr gegründet. Am ſicherſten aber geht man zu Werke, wenn man Weineſſig und Waſſer zu gleichen Theilen in das Gefäß gießt und zum Sieden bringt. Sodann gebe man Acht, ob ſich der Geruch ändert; iſt dieß der Fall, ſo iſt das erſte Zeichen falſcher Verzinnung vorhanden. Darauf wirft man ein wenig Salz hinein, wovon die Flüſſigkeit trübe wird, wenn die Verzinnung unächt iſt; gute Verzinnung behält ihren ſilberartigen Glanz bei und die Flüſſigkeit bleibt hell. Siedet man endlich obige Miſchung in dem Geſchirre, ſo muß die Farbe eines eiſernen Nagels, den man in dieſelbe hält, unverändert bleiben, und die Flüſſigkeit darf keinen Kupfergeſchmack angenommen haben, wenn die Verzinnung ächt ſeyn ſoll. Gießt man dann die Flüſſigkeit aus, ſo ſieht eine gute Verzinnung wie neu aus.

Bei dem Gebrauche der verzinnten Geſchirre aber hat man ſtets darauf Bedacht zu nehmen, daß ſich kein Grünſpan anſezt, was von zurückgebliebener Feuchtigkeit beim Reinigen derſelben, auch nur von hinzugekommener feuchter Luft leicht geſchehen kann; daher iſt es nothwendig, daß die Geſchirre vor dem Gebrauche jedesmal ſauber gereinigt werden.

2) Eiſerne Kochgeſchirre.

Eine andere Gattung von metallenen Kochgeſchirren ſind die eiſernen, die aber den verzinnten kupfernen weit nachſtehen. Sie

setzen leicht Rost an, wenn nur die geringste Feuchtigkeit, ja nur feuchte Luft dazu kommt; in diesem Falle sind sie der Gesundheit nachtheilig und müssen mit dem größten Fleiße und großer Mühe wieder gereinigt werden.

Ein anderer Nachtheil der Eisengeschirre ist der, daß manche Speisen darin die Farbe verlieren, daß z. B. sonst weiß aussehende Speisen eine schwärzliche Färbung annehmen. Dieses geschieht besonders bei sauern Speisen oder bei solchen, die aus dem Pflanzenreiche genommen sind.

Zu bemerken ist ferner, daß die eisernen Geschirre kein so starkes Feuer wie die kupfernen aushalten, ohne zu springen.

3) Irdene Geschirre.

Die irdenen Geschirre (Töpfergeschirre) sind bei uns am meisten im Gebrauche, und man hält sie für die unschädlichsten.

Das Irdengeschirr ist jedoch sehr verschieden, und fast überall hört man klagen, theils über die Schädlichkeit, theils über die Zerbrechlichkeit desselben.

Eine geringe leichtauflösliche Glasur macht, daß das Irdengeschirr der Gesundheit sehr nachtheilig wird, und über kurz oder lang auch die derbste Natur, die beste Gesundheit zu untergraben und zu zernichten im Stande ist.

Die Glasur des Töpfergeschirrs soll eine so konsistente Masse seyn, daß sie nicht nur in sich, sondern auch mit dem Geschirre, welches sie überzieht, einen Körper bildet und unauflöslich ist. In holzarmen Gegenden aber, welche hauptsächlich von dem Vorwurfe, schlechtes Töpfergeschirr zu produziren, betroffen werden, wird die Waare nicht gehörig gebrannt, sondern gleichsam nur gebacken. Zugleich werden häufig nur solche Glasuren angewendet, welche selbst bei geringerem Hitzegrade in Fluß gerathen, nachher aber einen, von jeder Säure auflöslichen, nur dem äußern Scheine nach glasartigen Körper bilden, der manchmal sogar in Blättchen abspringt und auf diese Weise sogar auf mechanischem Wege verletzend wirken kann. Diesem Uebelstande vorzubeugen oder abzuhelfen, ist auch kein anderes Mittel vorhanden, als daß die Polizeibehörden ein wachsames Auge darauf richten und den Verkauf und Gebrauch eines Geschirres, das erwiesenermaßen nachtheilig auf die Gesundheit einwirken kann, durchaus hemmen.

Uebrigens kann man sich leicht von der Schädlichkeit der Töpferwaaren überzeugen, wenn man guten und scharfen Weinessig in einem derartigen Gefäße über Nacht stehen läßt, und der Essig beim Abgießen, statt seine natürliche Weinfarbe behalten zu haben, trüb und grau erscheint. Dieß wird bei schlecht glasirtem Geschirr noch mehr der Fall seyn, wenn man eine Hand voll Salz dazu thut, wie dieses Mittel auch schon oben bei Prüfung der Verzinnung der Kupfergeschirre empfohlen worden ist. Am sichersten aber führt folgendes Mittel zur Gewißheit von dem Vorhandenseyn eines schädlichen

Metalls in der Glasur: man nehme aus der Apotheke etwas Bleiprobe, gieße einige Tropfen davon in den über Nacht in dem glasirten Gefäße gestandenen Weinessig, worauf, wenn die Glasur wirklich schlecht ist, die Farbe des Essigs schwarz oder dunkelbraun wird. Bei gutgebrannten und gut glasirten Geschirren werden diese Proben nicht anschlagen und der Essig wird weder Farbe, noch Geruch, noch Geschmack ändern.

Was die Zerbrechlichkeit des Irdengeschirres betrifft, so ist wohl das Beste, recht behutsam damit umzugehen. Auch das Einflechten desselben mit Draht hat wesentliche Vortheile, und die kleine Ausgabe, die es verursacht, wird reichlich durch die größere Dauerhaftigkeit des Geschirres ersetzt. Wenn man aber keinen Drathflechter (Drathbinder, Hafenbinder) zur Hand hat, so nehme man seine Zuflucht zu andern Mitteln, seinem Irdengeschirre größere Dauerhaftigkeit zu geben, z. B. man überstreiche mit einem Pinsel das Geschirr einige Male mit dünnem Lehm, und wenn der Lehm trocken ist, mit Leinöl oder mit Eiweiß. Dieser Ueberzug erhält am Feuer eine ungemeine Härte.

Ehe man aber ein neues irdenes Kochgeschirr gebraucht, mit Draht einflechten läßt, oder ihm den Lehmüberzug gibt, ist nothwendig, ihm zuvor den erdigen Geschmack zu nehmen, weil sonst die ersten Speisen, die darin gekocht werden, ungenießbar wären. Man lege es nämlich einen Tag lang in frisches Wasser und koche es dann bei gelindem Feuer aus.

Diejenigen irdenen Gefäße, welche am meisten zum Dämpfen und Braten gebraucht werden, lassen sich am leichtesten reinigen, wenn man sie, noch warm, mit eichenen oder buchenen Sägespähnen (Sägmehl), oder, in Ermangelung derselben, mit Waizenkleie ausreibt.

Es ist oben gesagt, daß holzarme Gegenden das schlechteste Irdengeschirr liefern, weil das gehörige Brennen desselben zu viel Holz erfordere und das Geschirr zu sehr vertheuere. Die Töpfer in solchen Gegenden nehmen daher leichtflüssige Glasur und brennen ihre Waare schlecht, damit sie dieselbe doch zu dem verlangten wohlfeilen Preise abgeben können. Wer aber *gutes* Töpfergeschirr haben will, darf nicht vom wohlfeilsten nehmen. Die Mehrausgabe wird durch die Dauerhaftigkeit und Unschädlichkeit des Geschirres wieder gut eingebracht.

Eine andere Gattung irdenen Geschirres ist das sogenannte

Steingut,

welches sich seiner Dauerhaftigkeit und Reinlichkeit wegen besonders empfiehlt. Da es von Säuren nicht im mindesten angegriffen wird, auch bei gehöriger Reinlichkeit nichts von scharfen Substanzen sich ansetzen kann, so taugt das Steingut vor allen anderen Gefäßen gut zum Ansetzen und Aufbewahren des Essigs, so wie zum Aufbewahren von Milch und Butter. Bevor man aber ein Steingutgefäß zum Kochen verwendet, ist nothwendig, daß man Milch darin siedet, was

auch sehr zur Vermehrung der Dauerhaftigkeit desselben beiträgt; außerdem würde es nur zum kalten Gebrauche taugen.

II. Von der Reinerhaltung der Küchengeschirre.

Wenn metallene Geschirre nicht äußerst rein gehalten werden, so sind sie der Gesundheit schädlich; es ist deßwegen bei der Behandlung und Reinigung derselben die äußerste Vorsicht nothwendig. Es wird daher nicht als überflüssig erscheinen, wenn hier einige allgemeine Regeln in dieser Beziehung aufgestellt werden.

Vor und nach dem Gebrauche müssen jedes Mal die Gefäße gereinigt werden. Z. B. wenn in einem metallenen Mörser Etwas gestoßen wird, so wische man ihn vor und nach dem Gebrauche sauber aus.

In metallenen Gefäßen darf man nie Speisen von einer Mahlzeit zur andern, am wenigsten aber über Nacht stehen lassen, und nie in zinnernen Schüsseln Speisen aufwärmen.

In wohlverzinnten Kupfergeschirren kann man jedoch ohne Bedenken besonders solche Speisen zubereiten, welche stark kochen müssen und viel Flüssigkeit zum Auskochen brauchen. Sollte sich aber bei aller Behutsamkeit doch etwas am Boden ansetzen, so darf man es ja nicht loskratzen, um es zu essen oder mit dem übrigen Gerüchte auf den Tisch zu bringen; wenn dieß bei einigen Speisen nicht gerade schädlich ist, so gibt es doch manche andere, welche das Metall angreifen, und dem, der den Ansatz auf dem Boden des Gefäßes genießt, gefährlich werden. Bei solchen verzinnten Gefäßen muß überhaupt fleißig nachgesehen werden, ob nicht durch den öftern Gebrauch oder durch das Reinigen hin und wieder etwas Zinn losgerissen sey, ob die Verzinnung nicht Ritze bekommen habe, so daß das Kupfer durchscheint. Solche verdorbene Verzinnung wäre sofort alsbald ausbessern zu lassen.

III. Von der Kenntniß der Materialien zu den Speisen, der Zeit ihrer Anschaffung und Benützung und von ihrer Güte und Beschaffenheit.

Wir würden bei der besten Zubereitung unserer Speisen den Zweck verfehlen, wenn wir nicht Sorgfalt trügen, alle Speisebedürfnisse in größtmöglicher Güte zu erhalten, oder sie zu rechter Zeit herbeizuschaffen und zu benützen, weil wenige das ganze Jahr hindurch in gleichem Preise und in gleicher Menge zu haben sind; wollen wir aber unsere Pflicht ganz erfüllen, so müssen wir auch noch auf ihren Einfluß auf die menschliche Gesundheit Rücksicht nehmen, und unsere Küchenzettel darnach ordnen. Endlich müssen wir auch unsere Aufmerksamkeit darauf wenden, daß wir alle der Gesundheit nachtheilige Ingredienzen vermeiden und die giftigen Mittel von den guten Lebensmitteln auf den ersten Blick unterscheiden lernen.

Das Meiste, was wir in unsern Küchen gebrauchen, ist Fleisch zahmer Thiere, worunter das Ochsenfleisch das erste ist, weil es am häufigsten auf den Tisch gebracht wird oder werden kann. Es ist das ganze Jahr hindurch von gleicher Güte, und sein Werth hängt blos von dem Alter des Thiers und von dem Futter ab. Junges Rindfleisch hat einen sehr großen Vorzug vor dem alten; denn, obgleich die Brühe vom leztern am schmackhaftesten ist, so bleibt doch das Fleisch zäh, unschmackhaft und unverdaulich. Das Fleisch von einem jungen Ochsen hat frische Röthe, das Fett ist weiß und die Fasern sind zart; bei einem alten Ochsen ist das Fleisch von einer matten Farbe, so daß es beinahe ins Bläuliche fällt, und das Fett ist gelb. Das Rindfleisch ist an sich gesund und nahrhaft, besonders wegen der kräftigen Brühe, welche es gibt; wenn man es aber zu häufig genießt, beschwert es den Magen. Hartes und altes Fleisch ist unverdaulich.

Es ist bekannt, daß das Kalbfleisch eine nahrhafte und gesunde Speise ist, deren Genuß selbst den meisten Kranken erlaubt wird, und sollte es auch Fälle geben, in welchen ihnen der Arzt eine zu schnell nährende Kost untersagen müßte, so verbietet er ihnen doch schwerlich die Brühe davon, welche von Kranken und Gesunden gerne genossen wird. Das Kalbfleisch muß schön weiß und die Nieren müssen recht mit Fett bewachsen seyn, sonst ist es ein Zeichen, daß das Kalb zu bald von der Mutter weggenommen wurde; das Fleisch ist dann roth, unappetitlich und unschmackhaft.

Beim Hammelfleisch macht nicht nur das Alter und das Geschlecht, sondern auch die Jahreszeit, in der es geschlachtet wird, einen großen Unterschied. Nicht das ganze Jahr hindurch ist dieses Fleisch genießbar und schmackhaft, sondern die beste Schlachtzeit währt nur von Johannis bis in den Spätherbst; zu anderer Zeit ist das Fleisch gewöhnlich mager und zäh, so wie es auch immer von alten Thieren zu seyn pflegt. Gutes Hammelfleisch muß fett und von frischer Fleischfarbe seyn, und muß sich, wenn man es zwischen den Fingern drückt, weich anfühlen. Wenn das Fleisch von einem jungen Thiere gekocht ist, so kann es wohl, ohne Nachtheil für die Gesundheit, genossen werden; ist es aber alt und zäh, so ist es höchst unverdaulich, und man muß es, ehe man es kocht, wie ein großes Stück Rindfleisch, recht durchklopfen.

Von Wildbret kann nicht viel gesagt werden, indem man es an manchen Orten selten bekommen kann. Viele ziehen das Rehfleisch dem andern Wildbret vor, weil es allzeit mürber und milder ist; auch kann man es beinahe das ganze Jahr hindurch haben. Je jünger das Wildbret ist, desto delikater ist sein Fleisch, sowie man auch bei allen Arten das weibliche dem männlichen vorzieht, weil es durchaus von zärterer Beschaffenheit ist; nur in der Brunstzeit, welche im September anfängt und bis Ende Oktober (jedoch nicht bei allem Wild) dauert, ist das Wildbret mager und unschmackhaft, und sollte ohne Noth nicht genossen werden. Sonst zählt man das

Wildbret zu den gesundesten Speisen; denn es wird, ohne Speck bei seiner Zubereitung anzuwenden, auch Kranken zu essen erlaubt.

IV. Von Giften, die in der Küche vorkommen.

Unter der allgemeinen Benennung „Gift“ wird Alles verstanden, was der Gesundheit nachtheilig ist und bei öfterem Genusse oft unheilbare Krankheiten nach sich zieht. Darum ist oben, bei Beschreibung der Kochgeschirre, schon angemerkt worden, daß sich in den kupfernen Gefäßen bei feuchter Luft gerne an den Fugen oder am Boden Grünspan ansezt, und wenn in einem solchen Geschirre gekocht würde, die schlimmsten Folgen daraus entstehen könnten. Auch die zinnernen Geschirre können uns sehr schädlich werden, weil das Zinn mehr oder weniger Arsenik enthält; lassen wir saure Speisen: Salat, Eier, fette Brühe u. dgl. in zinnernen Gefäßen stehen, so werden wir finden, daß das Zinn von sauren Sachen blaue Flecken bekommt, von Eiern und Salz hingegen schwarze Flecken entstehen; ein Beweis, daß etwas von seinen Theilen aufgelöst und in die Speisen übergegangen ist. Alle Feuchtigkeiten, Säuren und Honig lösen mit der Zeit das Zinn auf, und wäre in diesem auch kein Arsenik, so ist doch das Blei, mit dem das Zinn häufig vermischt ist, schon nachtheilig genug. Dieses Metall bewirkt Verstopfungen des Leibes, Lähmung und Auszehrung. In geringer Menge in den Körper gebracht, verursacht es wenigstens Magendrücken und Unverdaulichkeit.

Insofern nur Blei und andere Metalle zur Glasur der irdenen Kochgeschirre angewendet werden, sind auch diese der Gesundheit schädlich, wenn man nämlich Milch und saure Sachen so lange darin aufbewahrt, daß sich die Glasur auflösen kann.

Muß man also beim Gebrauche der Küchengeschirre, um Gift zu vermeiden, äußerst vorsichtig seyn, so ist dieses bei den Materialien zu den Speisen selbst um so dringender zu empfehlen.

Das Fleisch und die Milch von krankem Vieh, ranziger Speck, ranzige Mandeln und ranzige Oele, verdorbene Eier und Barbenrogen wirken als heftige Gifte. Gleiche Vorsicht ist auch bei allen Arten von Schwämmen anzuwenden, weil sich leicht giftige darunter befinden können, deren Unterscheidung von den guten nicht so leicht ist. Ein Schwamm ist immer verdächtig, wenn er eine bläuliche Farbe hat, oder überhaupt bunt und hochgestielt ist. Zur Vorsicht muß man während des Kochens der Schwämme eine weiße Zwiebel beilegen; wird diese schwarz, so ist es Zeit, das Geschirr sammt dem Inhalte wegzuwerfen, weil dann gewiß giftige Schwämme untermengt sind. Ebenso können schädliche Samen unter den Linsen und andern Kernen und Früchten seyn, weßwegen sie sorgsam ausgeklaubt (ausgelesen) werden müssen.

Im Pflanzenreiche finden wir noch eine Menge giftiger Stoffe, worunter sich der Schierling vorzüglich auszeichnet. Der große, wohlgefleckte, gemeine Garten-Schierling (Conium

maculatum), den man auch Hundspetersilie nennt, blüht im Juli und August; seine Wurzel ist von mittlerer Dicke, runzlich, und von Geruch der Pastinakwurzel ähnlich; daher hat man traurige Beispiele, daß dieser Schierling zu Speisen genommen worden ist. Man unterscheidet den Schierling von der Petersilie durch den Geruch; auch sind der lezteren Blätter viel feiner und spitziger eingeschnitten, dunkler grün als die Blätter des Schierlings, und die Samengipfel sind zahlreicher und größer. Durch gleiche Merkmale unterscheidet er sich auch vom Körbel. Um seine Wurzel nicht für Pastinak anzusehen und zu nehmen, müssen wir bemerken, daß der Pastinak einen weißen Saft, eine reichere und dickere Wurzel hat, die auch weniger in Aeste getheilt ist. Der kleine Schierling oder die Gartengleisse (Aethusa Cynapium) ist noch schwerer von der Petersilie zu unterscheiden; das Auge des Unerfahrenen wird, besonders wenn die Pflanze noch jung und am gefährlichsten ist, sehr leicht getäuscht, und man muß die Nase zu Hülfe nehmen, um Gleisse und Petersilie zu unterscheiden. Bei genauer Beobachtung merkt man jedoch unter den Stielen der Blumen 3 lange spitzige Blättchen, welche wie ein Bart hinabhängen, was bei der Petersilie nicht der Fall ist. Dieses sind neben dem Geruche die sichersten Kennzeichen, die Pflanzen von der Petersilie und andern Gewürzkräutern zu unterscheiden. Beide Schierlingsarten sind höchst schädlich, ja tödtlich, und gehören unter diejenigen Gifte, die scharf und betäubend zugleich sind.

Noch ist zu bemerken, daß man ja bei Gemüsen, ehe man sie zum Feuer bringt, im Klauben (Lesen) und Waschen äußerst vorsichtig seyn muß, besonders des Mehlthaues wegen, der öfters auf den Blättern liegt und der Gesundheit sehr nachtheilig werden kann. Ebenso kann ein Stückchen Kalk, welcher von der Wand herab in das Kochgeschirr unversehens kömmt, oft heftige Krankheiten verursachen.

V. Vom Holz und Wasser.

Man könnte glauben, es wäre ganz gleichgültig, was für Holz und Wasser beim Kochen gebraucht wird; aber die Reinlichkeit u. a m. belehrt eines Andern. Wenn wir zu einem Spießbraten Feuer von weichem Holze machten, so würde der Braten sammt der Sauce von den abgesprungenen Kohlen nicht nur unappetitlich aussehen, sondern auch nicht so leicht ausgebraten werden, weil hartes Holz immer ein langsameres, aber stärkeres Feuer gibt. Zum Heizen der Bratöfen kommt aber nicht so viel darauf an; doch ist immer zu bemerken, daß weiches Holz ein geschwindes und helles, hartes ein gelinderes, aber doch mehr Hitze machendes Feuer gibt.

So müssen wir auch den Unterschied im Wasser bemerken, weil es auch in weiches und hartes eingetheilt wird. Zu trockenen Hülsenfrüchten, wie auch zu trockenen Fischen, darf durchaus kein hartes Wasser genommen werden; sie würden beide, auch bei anhaltendem Kochen, nicht weich werden. Zum Waschen des Fleisches

und der Gemüse ist es aber gleichgültig, ob das Wasser hart oder weich ist. So kocht sich auch das Fleisch in Wasser, das zu viel Salpetertheilchen enthält, roth, und dieses Wasser ist es vorzüglich, welches auch am wenigsten zum Kochen der Hülsenfrüchte taugt.

Eine ganz einfache Probe des Wassers besteht darin, daß man in eine jede Art desselben ein Läppchen von Leinwand taucht; dasjenige, welches das weiche Wasser in sich gezogen hat, wird geschwinder trocken als dasjenige, welches mit dem harten Wasser befeuchtet wurde. Gutes Wasser muß klar, ohne Geruch und Geschmack, auch leicht am Gewicht seyn und, wenn man es schüttelt, stark Perlen werfen, aber keinen Schaum halten; mit Saife, welche sich leicht darin auflöst, muß es stark schäumen; sollte man aber an seinem Wohnorte modriges oder unreines Wasser haben, so kann man ihm in etwas zu Hülfe kommen, wenn man zu verschiedenen Malen glühendes Eisen darin ablöscht. Noch geschwinder erreicht man aber seinen Zweck, wenn man Vitriolspiritus in das Wasser tröpfelt, oder, wenn man diesen nicht bei der Hand hat, ein Glas voll Branntwein in das Wasser gießt, welcher dann das Unreine unverzüglich zu Boden schlägt.

VI. Von dem Kochen.

Eigentlich kann man das Kochen in zwei Grade eintheilen: der erste heißt Sieden, der andere Kochen. Bei dem ersten dürfen die Speisen nur langsam aufwallen; bei dem Kochen aber müssen sie anhaltend im Sieden erhalten werden, je nachdem die Speisen beschaffen sind. Sieden dürfen aber nur diejenigen Speisen, welche Flüchtiges und Geistiges enthalten, es mögen nun Flüssigkeiten, als Wein, Bier u. dgl., oder Speisen aus dem Pflanzenreiche seyn, die sich durch einen gewürzhaften Geschmack auszeichnen. Sieden müssen auch jene, welche sich leicht durch Wärme auflösen; kochen muß hingegen Alles, was aus mehr festen Bestandtheilen zusammengesezt ist, die entweder so trocken sind, daß sie Zeit brauchen, Feuchtigkeit genug in sich zu saugen, oder die so zäh sind, daß sie durch eine anhaltende Hitze allein mürbe gemacht werden können. Man muß immer sorgfältig auf den Unterschied des Wassers Rücksicht nehmen, da die Speisen bei hartem Wasser auch längere Zeit brauchen, um mürbe zu werden; während dagegen die grünen Gemüse ihre Farben in Brühen von hartem Wasser viel vollkommener beibehalten. Es ist aber auch nicht einerlei, ob wir die Speisen mit kaltem oder mit warmem Wasser zum Feuer bringen. Haben wir altes zähes Fleisch, so muß es früh mit kaltem Wasser zugesezt, bei gelindem Feuer langsam zum Kochen gebracht und die Hitze erst nach und nach erhöht werden. Bei diesem Verfahren wird die Brühe kräftiger und schmackhafter als das Fleisch selbst befunden werden. Will man hingegen die besten Säfte in dem Fleische behalten und dennoch eine gute Brühe haben, so ist dem langsamen Kochen vorzuziehen, wenn man das nicht gar zu alte Fleisch mit heißem Wasser zusezt und ihm dann bald einen starken

Grad von Hitze gibt. Junge Thiere, die an sich schon zartes Fleisch haben, läßt man, nachdem sie blanchirt oder mit heißem Wasser eine halbe Viertelstunde lang gekocht haben, auf ganz gelindem Feuer langsam kochen. Grüne Gartenwächse darf man durchaus nicht mit kaltem Wasser zum Feuer setzen und sie nach und nach zum Sieden bringen, wenn sie nicht ohne Kraft und gutes Ansehen auf den Tisch kommen sollen; vielmehr muß man sie mit siedendem Wasser anbrühen und unverzüglich zum Kochen bringen, auch immer in vollkommenem Sude erhalten; daher man auch beim Einkochen kein kaltes, sondern immer warmes Wasser nachgießen muß.

Ganz anders verhält es sich mit den Hülsenfrüchten. Diese würden bei einem solchen Verfahren nimmermehr weich werden, und sie müssen eben deßwegen mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht werden. Zwar pflegen Einige das erste Wasser abzugießen, sobald die Hülsenfrüchte zu sieden angefangen haben, und füllen anderes heißes Wasser darauf, welches das Weichwerden aber im geringsten nicht hindert. Man sucht ihnen durch diese Behandlung die Eigenschaft, Blähungen zu verursachen, zu benehmen. Andere wässern die Früchte, zur Beförderung des Kochens, eine Nacht über ein, wodurch sie aber viel an ihrem eigentlichen Geschmacke verlieren.

Grüne Gartengemüse muß man, sobald sie zum Feuer gesezt werden, salzen; sie behalten dann ihre grüne Farbe besser, und nehmen nicht so leicht ein blasses Aussehen an.

Noch eine Hauptsache beim Kochen ist die, daß das Feuer immer in einem gleichen Grade unterhalten wird, wie auch, daß nichts überläuft oder zu stark einkocht, oder eben durch Lezteres gar am Geschirre abhängt. Man muß darauf sehen, daß die Speisen durch das Kochen zur verlangten Zeit weich und ausgekocht genug sind; denn bleiben sie zu hart, so möchte sich unser Magen schlecht dabei befinden, so wie sie auch auf Augen und Gaumen keinen angenehmen Eindruck machen möchten. Die Speisen im Gegentheil, die zu weich geworden sind, so daß man sie mit der Gabel allein tranchiren kann, sind eben so wenig angenehm. Will man die Speisen schmackhaft kochen, so muß man sich auf dem Wege der Erfahrung damit bekannt machen, wie viel Zeit wohl jede Gattung von Fleisch, Fischen, Gemüsen ꝛc. zum Weichkochen braucht, damit man sie weder zu früh, noch zu spät zum Feuer bringe. Doch kommt es auch bei manchen Speisen nicht auf die Dauer des Kochens, sondern oft auch auf andere Umstände an, so macht z. B. hartes oder weiches Wasser einen wesentlichen Unterschied, noch mehr aber die Art und Weise des Kochens. Manche Speisen verlangen Brühe vollauf, andere werden hingegen mit wenig Feuchtigkeit gedämpft; einige darf man im heißen Wasser nur anziehen lassen, andere müssen zugedeckt oft Stunden lang kochen. Was sich gern an das Geschirr anlegt, pflegt man in großen Küchen in ein verschlossenes Gefäße, in einen Kessel mit siedendem Wasser, zu setzen und darin zum Kochen zu bringen. Diese Vorrichtung nennt man in der Kochkunst ein Marienbad.

Man erreicht durch diese Methode nicht nur den Zweck, daß die Speisen nicht anbrennen können, sondern es werden auch dadurch sehr kräftige Brühen erhalten, indem alle Säfte beisammen bleiben, und nichts verflüchtigt. Ueberhaupt besteht die ganze Kochkunst oder das Wesen derselben darin, daß man allen Speisen die gehörige Weiche verschaffe, sie aber auch für den Gaumen angenehm und dabei der Gesundheit zuträglich mache und bereite.

Anmerkung. Das Essen macht gewiß den wichtigsten Theil menschlichen Lebens aus, ja den nothwendigsten; denn der Arme wie der Reiche muß essen, folglich kochen; warum hat man noch keine Kochschulen, Kochinstitute, Kochereien oder wie man es nennen will, angelegt, wo junge Leute männlichen und weiblichen Geschlechts wirklich gut, zweckmäßig und nach verschiedenen Landesarten vom Grunde aus kochen lernen können, nicht allein um gute und brauchbare, wirklich dienende Köchinnen und Köche zu bilden, sondern auch Frauenzimmern aller Stände diese edle Kunst gründlich beizubringen?

VII. Von den Zuthaten und vom Schmälzen.

Die schicklichsten Zuthaten sind Salze, Butter, Gewürze, Zucker und Gewürzkräuter.

Von den Salzen hier nur einige allgemeine Regeln. Z. B. Fleischspeisen erfordern das meiste Salz, und wenn je irgendwo ein Uebermaß erlaubt ist, so ist es hier; denn nichts ist gleichsam ekelhafter und der Gesundheit nachtheiliger, als zu wenig gesalzene Fleischspeisen. Wildbret erfordert wieder weniger Salz, und unter diesem muß wieder fettes Fleisch am meisten gesalzen werden, wenn es nicht widerlich schmecken und der Gesundheit nachtheilig seyn soll. Da das Salz beim Kochen die Erhitzung des Wassers vermehrt, indem lezteres dadurch dicker wird und die fetten Theile demnach mehr auflöst, so verliert auch mancher Gegenstand durch zu langes Kochen in zu stark gesalzenem Wasser seine beste Kraft. Es wäre gut, wenn wir unsere Speisen zweimal salzten, ein Mal um die erste Absicht zu erreichen, d. h. um die Hitze des Wassers zu vermehren und zugleich die Auflösung gehörig zu befördern, das andere Mal kurz vor dem Anrichten als Würze, um den Wohlgeschmack zu erhöhen; nur müßte man dabei bedenken, daß durch zu starkes Salzen derselbe, statt verbessert, ganz verdorben werden kann.

Beim Abschöpfen des Fettes von dem Fleische und den Speisen muß man sich vorzüglich bemühen, dabei das rechte Maß zu treffen. So unschmackhaft eine Speise ist, welcher es am gehörigen Fette (Butter) fehlt, so ekelhaft ist dagegen eine andere, die damit überladen ist, besonders aber dann, wenn die Butter nur frisch daran gethan wird und keine gehörige Verdämpfung und einige Mischung Statt findet.

Gleiche Bewandtniß hat es auch mit dem Essig. Wenn man Fleisch mit Essig durchdämpfen will, so kann man nicht sparsam damit umgehen, sondern man muß ihn so zeitig daran gießen, daß er das Fleisch ganz durchdringen kann; soll aber blos eine Sauce damit sauer gemacht werden, so ist er sparsamer und später daran zu gießen,

weil er durch das Kochen zu ſehr verdämpfen und die Sauce weniger pikant werden würde, wenn man nicht wieder nachgöße, was aber eine Art von Verſchwendung wäre, da man ja mit weniger daſſelbe ausrichten kann. Es iſt alſo hier wieder die Bemerkung, die bei dem Salzen ſchon gemacht worden, nöthig, nämlich anfangs nur die Hälfte des zu verwendenden Eſſigs zu nehmen und einige Zeit vor dem Anrichten den übrigen nachzugießen.

Eben dieſes muß auch bei Anwendung der Gewürze beobachtet werden: ſie ſind nämlich erſt kurz vor dem Anrichten zu den Speiſen zu bringen, wenn es die Vorſchrift nicht gerade anders erfordert. Der Fall, daß man die Gewürze gleich zu Anfang der Zubereitung an die Speiſen thut, tritt bei dem Fleiſche ein, wenn man es mit kaltem Waſſer zuſezt; dadurch zieht ſich die Kraft der Gewürze, ſowie ſie ſich auflöſen, in das Fleiſch. Die Geſchirre, worin man gewürzte Speiſen kocht, müſſen ſorgfältig zugedeckt erhalten werden, damit durch die Verdünſtung nicht das Weſentliche verloren gehe. So unentbehrlich indeſſen das Gewürz an den Speiſen iſt, da es dieſelben leichter verdaulich, folglich auch geſünder macht, ſo muß man doch immer ſparſam damit umgehen. Zu viele Gewürze verurſachen in manchem Körper unangenehme Wirkungen: das Blut geräth in ſtärkere Bewegung; man fühlt mehr Hitze, ſchläft unruhig, und wird mit der Zeit oft kränklich und hinfällig. Um nun verdauen zu können, müſſen alsdann die Speiſen mit Gewürzen aller Art gleichſam überladen werden. Auch werden die Speiſen durch zu viele Gewürze nichts weniger als ſchmackhaft; denn der ihnen eigenthümliche Geſchmack wird dadurch gänzlich verdrängt. Liebt man aber ja den Geſchmack der Gewürze ſo ſehr, daß man ihn nicht entbehren kann, ſo haben wir unſchädliche Gattungen derſelben in unſern Gärten genug.

VIII. Von Gewicht und Maas.

Gewicht und Maas betreffend, ſo habe ich bei meinen Rezepten das bairiſche Gewicht und die bairiſche Schenkmaas angenommen, nämlich:

das bairiſche Pfund iſt $\frac{9}{8}$ des alten augsburger oder ſchwäbiſchen, oder = 36 Loth württembergiſch.

1 Quart = $\frac{1}{4}$ Maas.

1 Maas bairiſch iſt = etwa 3 Schoppen
1 Seidel = $1\frac{1}{2}$ Schoppen
1 Bouteille = $\frac{1}{2}$ Maas oder 2 Schoppen

} württembergiſch.

Suppen.

1. Gewöhnliche Fleischbrühe.

Bereitet man blos aus Rind- oder Ochsenfleisch, Wasser und ein wenig Salz eine Fleischbrühe durch mehrstündiges Kochen, so ist dieses einfache oder gemeine Fleischbrühe, wie sie in der Folge genannt werden wird.

In größeren Küchen, an Höfen, in Gasthäusern und bei größeren Familien fällt vom Geflügel Vieles ab, welches man reinlich abputzt, mit einem Faden zusammenbindet und entweder mit dem Fleisch kocht, oder in einem eigenen Topfe, in welche einfache Brühe abgegossen worden, mitkochen läßt; man legt auch wohl ein Stück Schinken, einen Kalbsknoten und andere reinliche Knochen, welche vom Braten übrig geblieben sind, bei, und kocht dieses immer mit dem Ochsenfleisch. Eine Köchin, welche sich einen solchen Bouillontopf mit Ordnung und Reinlichkeit zurichten weiß und hält, wird großes Lob davon tragen, besonders aber wird sie sehr delikate Gemüse damit zubereiten können. Eine jede solche Fleischbrühe nennt man eine gemischte Fleischbrühe.

Sehr viele Menschen lieben auch den Geschmack einiger mit dem Fleische gekochten Gemüse und vorzüglich der sogenannten Küchenwurzeln; darunter versteht man gelbe Rüben, kleine Rüben (bairische Rüben), Zwiebel, Schneidzwiebelröhren, Boragen, Sellerie, Petersilie, Wirsing und Lorbeerblätter; auch Pfeffer und Ingwer im ungestoßenen Zustande werden ebenfalls bei Bereitung einer kräftigen Fleischbrühe als Gewürze angewendet. Man nennt dieß Fleischbrühe mit Kräutern, Wurzeln und Gewürzen. Sollten jedoch Einige diese nicht lieben, so kann man die Wurzeln und Gemüse, nachdem sie sauber geputzt und gewaschen sind, in einem besondern Töpfchen nebenbei kochen, um sie, wenn sie zu andern Sachen nothwendig sind, bei der Hand zu haben.

Anmerkung. Die hier angegebenen Benennungen der Fleischbrühen kommen bei der Bereitung anderer Speisen wieder vor; deßwegen sind die Namen derselben mit gesperrter Schrift gedruckt, und ich wiederhole, daß, wenn eine Köchin gute Brühen und Farcen, Fett u. dgl. vorräthig hält, was ihr bei geregeltem Fleiße leicht werden wird, sie dadurch den feinsten Gaumen befriedigen kann. Bei den Fleischspeisen und namentlich bei dem Ochsenfleisch wird noch näher angegeben werden, was auf den Wohlgeschmack und die Schönheit der Zurichtung des Fleisches selbst Bezug hat.

2. Bouillon.

Man nimmt 2 Pfund Ochsenfleisch, eben so viel Kalbsknochen und eine alte Henne, thut dieses zusammen in einen dreimäßigen Topf, und sezt es mit kaltem Wasser und etwas Salz zum Feuer. Sobald es zu kochen anfängt, nimmt man den Schaum fleißig ab, thut 2 geschabte und geschnittene Selleriewurzeln, 2 Lorbeerblätter, eben so viele gelbe Rüben, Lauch, Petersilienwurzel, nebst einer mit 4 Gewürznelken besteckten Zwiebel dazu, und läßt es bei gelindem Feuer kochen bis das Fleisch weich ist. Alsdann nimmt man dieses heraus, gießt die Brühe durch ein Haarsieb, schöpft das Fett davon ab, und stellt sie an einen kühlen Ort. Diese Bouillon wird zu allen weißen Saucen gebraucht.

3. Consommé.

Man nehme 10 bis 12 Pfund Ochsenfleisch, 4 bis 5 Pfund Kalbsknochen und 6 Kalbsfüße, 3 alte sauber gepuzte Hühner, hacke Alles zusammen in Stückchen, thue es in einen großen Kessel, gieße so viel Wasser daran, daß es 3 Finger hoch darüber geht, lasse es 10 bis 12 Stunden lang kochen und schäume es fleißig ab. Gesalzen darf es nicht werden, und Kräuter und Wurzeln sollten nicht viel genommen werden, weil sie das Sauerwerden leicht herbeiführen; während des Kochens muß öfters aufgegossen werden. Man lasse es auf den halben Theil einkochen, ziehe es sodann durch ein Haarsieb, und lasse es über Nacht stehen, wenn es die Zeit erlaubt. Wenn man es am Tag darauf kochen will, so nehme man das Fett oben ab, thue das Uebrige wieder in eine Casserolle (Kastrol), und lasse es so lange kochen, bis eine Probe davon auf einem Teller in Tropfen stehen bleibt. Während des Kochens muß die Consommé immer abgeschäumt werden; sodann gieße man sie durch eine Leinwand in ein flaches Geschirr, und schneide sie, wenn sie fest gestanden, in Täfelchen wie Chokolade. Sie ist vorzüglich gut zu Geflügel und zum Glasiren. Auch kann man aus solcher Consommé zu jeder Zeit die kräftigste Fleischbrühe und davon die reinlichsten Suppen bereiten, wenn man nur Wasser, Feuer und Brod hat. Deßwegen ist sie für Reisen sehr zu empfehlen *.

4. Coulis (sprich Kuli).

4 Pfund altes Ochsen- oder Kuhfleisch, 2 Kalbsknoten, 3 Kalbsfüße, 1 altes Huhn, allerlei Wurzeln, Zwiebel, Muskatblüthe, Alles in kleine Stücke zerhackt, wird in einer bedeckten Casserolle oder

* Wollten sich einige meiner Leser und Leserinnen über die sonderbaren Zusammensetzungen mancher Gerichte wundern, und in diesem Buche Dinge finden, die nach ihrer Ansicht wohl hätten wegbleiben können, so mögen sie bedenken, daß dieses Buch auch für solche geschrieben ist, die an Höfen und in großen Häusern die Küche zu besorgen haben, daß diesen mit Manchfaltigkeiten sehr gedient, und daß der Geschmack verschieden ist. Sollte aber hier und da noch etwas mangeln, so bitte ich, Kleinigkeiten nach eigenem Gutdünken ab- und zugeben zu wollen.

Kessel mit 6 Maas Wasser 4 bis 6 Stunden gekocht. Ferner läßt man in einer Casserolle ½ Pfund Butter zerlaufen, rührt 2 starke Hände voll feines Mehl daran und läßt es zwei Minuten mit einander kochen; dann gießt man ein halbes Glas voll kaltes Wasser daran und rührt das Mehl damit glatt. Nun zieht man obige Kraftbrühe durch ein Haarsieb, nimmt das Fett oben ab, gießt die Brühe unter beständigem Rühren in die Casserolle und läßt sie mit dem Mehl noch 2 Minuten lang kochen; darauf gießt man diese Coulis in ein irdenes Geschirr und braucht sie zu allen weißen Saucen. Auf diese Art werden auch die Coulissuppen bereitet.

5. Baumwollesuppe.

¼ Pfund Butter wird in einer Schüssel ganz leicht verrührt, nach und nach werden 4 Eier, 4 Eßlöffel voll süßer Rahm, 5 Kochlöffel voll Mehl daran gerührt; dieser Teig wird mit einem Kochlöffel in kochende Fleischbrühe gezettelt und Salz und Muskatnuß dazu gethan.

6. Biersuppe auf gewöhnliche Art.

Man läßt weißes Bier in einer messingenen Pfanne kochen, schöpft den weißen Schaum mit einem Schaumlöffel ab, läßt in einer Casserolle ein Stück Butter zerlaufen, gibt 1 Löffel voll Mehl dazu, läßt es nur wenig anziehen, rührt es glatt mit dem Bier, gießt 1 Schoppen gute gekochte Milch daran, läßt Alles nochmals miteinander aufkochen, schneidet ein Brod in Würfeln, und richtet die Suppe darüber an. Auch ist Salz und Muskatnuß nicht zu vergessen.

7. Biersuppe auf feine Art.

Man läßt eine halbe Maas Bier in einer messingenen Pfanne mit 6 Loth Zucker, einem Stück Zimmt und dem Gelben einer halben Citrone kochen, nimmt ein Stück Butter in eine Casserolle, läßt einen kleinen Löffel voll Mehl anziehen, gießt einen halben Schoppen guten süßen Rahm darein, ferner 2 Eigelb und zieht das Bier durch ein Haarsieb in die Casserolle, läßt es mit einander aufkochen, schneidet ein Brod zu kleinen Stückchen, röstet sie im Schmalz schön gelb und richtet die Suppe darüber an.

8. Brennsuppe.

Man röstet in einer Pfanne in heißem Schmalz 2 Löffel voll Mehl gelb, löscht es mit kaltem Wasser ab, rührt es schön glatt, gießt so viel Wasser daran, als man braucht, thut Salz und Muskatnuß dazu, schneidet ein Brod in kleine Würfel und läßt es aufkochen, oder schneidet sie gleich in das Geschirr, in dem die Suppe aufgetragen wird, und läßt die Brühe durch einen Seiher darüber laufen.

9. Weiße Brodsuppe für Kranke.

2 Wecken werden eingeweicht, fest ausgedrückt, 3 Loth Mandeln mit Rosenwasser recht fein gestoßen, 1 Schoppen Mandelmilch, wie gewöhnlich, davon gemacht, mit den Wecken gut gerührt und gekocht, und wenn die Suppe angerichtet ist, Zimmt darauf gestreut.

10. Blinde Chokoladesuppe.

Man nimmt ein Stück Butter in ein Casserolle, röstet 2 Löffel voll Mehl hellgelb darin, rührt es mit guter Milch glatt an, gießt noch so viel Milch daran, als man glaubt nöthig zu haben, thut 3 Loth Zucker und gestoßenen Zimmt dazu, läßt es aufkochen, schneidet ein Brod in feine Stücke zum Bähen und richtet die Suppe über die gebähten Schnitten an.

11. Braune Jussuppe.

Man lege ein Stück Butter, geschnittene Zwiebeln und gelbe Rüben in eine Casserolle, schneide auch 3 Pfund mageres Ochsenfleisch in kleine Stückchen und lasse sie in der Casserolle schön gelb anschlagen, dann schneide man einen Kopf Weißkraut (Weißkohl) dazu und gieße einen Schöpflöffel voll Wasser daran. Wenn es gelb ist, decke man die Casserolle eine kleine Weile zu, gieße Fleischbrühe auf und lasse es 2 bis 3 Stunden kochen. Dann ziehe man es durch ein Haarsieb, thue es in eine andere Casserolle und lasse es aufkochen. Dazu werden gebackene Erbsen auf folgende Weise gemacht: man nimmt eine halbe Maas Wasser in eine messingene Pfanne, thut ein Stück Butter von der Größe eines Hühnereies dazu und läßt es mit einander kochen, sodann rührt man feines Mehl daran, bis es ein dicker Brei ist. Diesen nimmt man in eine Schüssel, schlägt 5 bis 6 Eier daran, und thut 2 Messerspitzen voll Salz dazu. Diesen Teig treibe man durch einen Spatzenseiher in heißes Schmalz, und backe darin die so verfertigten Erbsen schön gelb aus. Der Spatzenseiher darf aber keine zu großen Löcher haben, und außerdem muß man Bedacht darauf nehmen, daß der Teig nicht zu weich wird, weil sonst die Erbsen nicht schön rund werden.

12. Französische Jussuppe.

Es kommt in eine Casserolle ein Stück Butter oder anderes Fett, der Boden wird mit Zwiebeln, gelben Rüben und Sellerie belegt, dann werden 2 Pfund Ochsenfleisch in kleine Stückchen geschnitten und in die Casserolle gethan, hat man noch übrige Knochen, so werden sie auch dazu gethan. Dann wird die Casserolle zugedeckt, und man läßt es eine Stunde dämpfen, hernach deckt man die Casserolle wieder ab und läßt das Gedämpfte stark anschlagen; ist es gelb, so kommt ein Schöpflöffel voll Wasser daran; sodann wird die Casserolle mit Fleischbrühe aufgefüllt und man läßt es 2 Stunden kochen. Hierauf schneidet man von schwarzem Brod Schnittchen und thut sie in die Casserolle. Wenn Alles eine halbe Stunde mit einander aufgekocht

hat, wird es durch ein Haarsieb getrieben. Dann läßt man es noch einmal in der Casserolle aufsieden und richtet darnach an. Wenn man will, kann man auch Eier in die Suppenschüssel schlagen.

13. Süße Milchsuppe.

Nehme 2 Loth abgezogene, fein gestoßene Mandeln, rühre sie nebst 3 Loth Zucker und etwas Zimmt mit einer halben Maas Milch in einer messingenen Pfanne an, lasse es mit einander aufkochen, schneide ein frisches Brod in feine Schnittchen und richte die Milch darüber an.

14. Milchsuppe mit Mandeln.

Man sezt 3 Schoppen Milch ans Feuer, thut ein fingerlanges Stück Vanille daran, läßt sie so lange kochen bis 1 Schoppen eingekocht ist. Dann nimmt man die Vanille mit einem Schaumlöffel heraus, thut 4 Loth abgezogene und fein gestoßene Mandeln und 2 Loth Zucker in die Milch, nimmt von einem Stück Brod die harte Rinde ab und schneidet es in feine Suppenschnittchen; darüber richtet man die Milch an.

15. Suppe à la patrie.

Zu einem halben Schoppen Rahm, einem ganzen Ei und dem Gelben von einem Ei rührt man so viel Mehl, daß es ein dicker Teig wird, den man auf dem Nudelbrett messerrückendick auswellt; mit kleinen Ausstechmödeln sticht man verschiedene größere und kleinere Figuren davon aus, und backt sie schön gelb im heißen Schmalz. Ferner macht man gebackene und gesottene Klößchen von Geigen- (Gries-) Mehl, Spinatkräpfchen, gebackene Rosolen, kleine Fischwürstchen, grüne Klöße von Spinat, Krebsschnitten, gebackene Eierschnitten, gesottene Brätknödel aus Rindsbrät, gebackene italienische Makaroni, Eierkäs (s. Fischsuppe); dieses Alles, gehörig gesotten, gekocht und gebacken, wird zusammen in die Suppenschüssel gethan und folgende Sauce daran gemacht: zu 1 Vierling Butter, in einer Casserolle zergangen, rührt man 4 Löffel voll feines Mehl, läßt es ein wenig anlaufen, gießt einen halben Schöpflöffel voll Wasser daran und rührt es glatt, gießt Fleischbrühe daran, so viel als nöthig ist, läßt es noch einmal aufkochen und richtet in die Suppenschüssel an; Salz, Muskatnuß. (Es ist dieß in Baiern die gewöhnliche Suppe bei Hochzeiten.)

16. Panadesuppe.

Man schneidet 4 Mundbrod ein, wie zu einer Suppe, thuts in eine Casserolle, gießt kaltes Wasser daran und läßt sie mit 3 Loth Butter eine halbe Stunde lang kochen, treibt sie darauf durch ein Haarsieb in die Casserolle und läßt es nochmal aufkochen; Salz, Muskatnuß; sodann schlägt man 2 Eier in die Suppenschüssel,

gießt ein wenig Milch daran, richtet die Suppe darüber an und streut geschnittenen Schnittlauch und Muskatnuß darauf.

17. Brodpanadesuppe.

Gebähte Schnitten von weißem Brod läßt man in einer Casserolle mit schwacher Fleischbrühe weich kochen, treibt sie durch ein Haarsieb, läßt sie in der Casserolle noch einmal anziehen und rührt ein Eiergelb daran.

18. Reispanadesuppe für Kranke.

4 Loth sauber gewaschenen Reis bindet man in ein leinenes Tüchlein, doch so, daß noch 3 Finger breit leer bleibt, siedet den Reis in einem Fußhafen mit halb Wasser und halb Fleischbrühe 2 bis 3 Stunden lang, verrührt ihn mit 1 Eigelb und 1 Löffel voll süßen Rahm recht fein, läßt es noch einmal anziehen und gibt dieses dem Kranken, je einen Löffel voll.

19. Reisschleim für Kranke.

4 Loth sauber gewaschenen Karolinerreis stoßt man recht fein, läßt ihn in einem kleinen Geschirr mit 1 Maas Wasser so lange kochen, bis er anfängt dick zu werden, preßt den Reis durch ein leinenes, nicht sehr festes Tuch, rührt ein Eigelb und einen Löffel voll süßen Rahm daran, läßt den Schleim noch einmal anziehen, zuckert oder salzt ihn und gibt dem Kranken je einen Löffel voll.

20. Tropfsuppe.

Man macht einen Teig von 2 Eiern, 2 Löffeln voll Mehl und Milch oder Wasser; macht Fleischbrühe oder Wasser siedend und läßt den Teig über einen Kochlöffel oder durch einen Schaumlöffel in die Casserolle einlaufen und thut beim Anrichten Schnittlauch, Muskatnuß und Salz dazu.

21. Verlorene Eiersuppe.

Kochendes Wasser wird über fein geschnittenes, im Schmalz gelb geröstetes schwarzes Brod gegossen und aufgekocht; dann werden so viele Eier, als Personen am Tische sind, daran geschlagen; man läßt die Suppe ein wenig anziehen, salzt sie und streut Muskatnuß darauf.

22. Ordinäre Wassersuppe.

Man schneidet recht feine Schnittchen von Brod, legt sie in die Schüssel, gießt kochendes Wasser darüber, läßt die Suppe langsam aufkochen und schmälzt sie mit heißem Schmalz, in welchem man zuvor Zwiebeln gelb röstet, ab.

23. Weinsuppe.

Man gießt einen Schoppen Wein in eine Pfanne, rührt einen Kochlöffel voll Mehl mit kaltem Wasser darein, schlägt 4 Eier daran und thut 3 Loth Zucker, woran eine halbe Citrone abgerieben ist, dazu, gießt noch eine halbe Maas kaltes Wasser daran, läßt es unter beständigem Umrühren kochen und richtet es über geröstete Brodstückchen an.

24. Weinsuppe anderer Art.

Ein Stück Butter läßt man in einer Casserolle verlaufen, thut 1 Kochlöffel voll Mehl dazu und läßt es anlaufen, alsdann löscht man es mit kaltem Wasser ab, gießt einen Schoppen Wein dazu, wirft 3 Loth Zucker, ein Stück Zimmt, von einer Citrone das Gelbe hinein, läßt es mit einander aufkochen und richtet es über geröstete Brodstückchen an.

25. Weinsuppe mit süßem Rahm.

Man macht 1 Schoppen Rahm und 1 Schoppen Wein warm (jeden Theil aber allein), kocht einen halben Vierling Zucker, welcher an einer Citrone abgerieben wurde, mit 4 Eigelb und dem Wein und Rahm mit einander, röstet gewürfelt geschnittene Wecken im Schmalz, legt sie in die dazu bestimmte Schüssel, gießt das Gekochte daran und streut Safran auf die Suppe.

26. Endiviensuppe.

Man legt ein Stückchen Butter in eine Casserolle und dämpft darin ganz fein geschnittene, sauber gewaschene, schöne gelbe Endivie gut weich, streut sodann so viel Mehl darauf, als man zwischen 3 Fingern fassen kann, gießt Fleischbrühe daran, läßt sie noch einmal aufkochen und richtet über 2 der Länge nach geschnittene und auf dem Rost schön gelb gebähte Mundbrode an; Salz, Muskatnuß.

27. Franzosensuppe.

1 Kopf Weißkohl, Wirsing, 2 Kohlrabi, 2 Sellerie, 2 gelbe Rüben, 1 weiße Rübe, 1 Hand voll Petersilienkraut; dieses Alles wird so fein geschnitten, wie Nudeln, und mit kaltem Wasser ans Feuer gesezt, wo man es halbweich kochen läßt. Sodann gießt man es durch ein Haarsieb und wieder kaltes Wasser daran, läßt es sauber ablaufen und kocht es in einer Casserolle in Fleischbrühe weich. Wenn man hat, kann man auch Leber, Magen und Herz von Geflügel, in Stückchen geschnitten, dazu thun und fein geschnittenes Brod damit aufkochen; auch kann man Alles so weich kochen, daß es sich durch einen Suppenseiher treiben läßt. Doch läßt man in diesem Fall den Kohl und die Leber weg.

28. Geriebene Gerstensuppe.

Mache von 1 bis 2 Eiern und Mehl einen festen Teig und reibe diesen auf dem Reibeisen, dann streue das Geriebene, sobald es ein wenig abgetrocknet ist, unter immerwährendem Rühren in siedende Fleischbrühe. Beim Anrichten streut man Schnittlauch darauf.

29. Griessuppe.

In siedende Fleischbrühe in einer Casserolle rührt man 4 Hände voll Griesmehl, thut Hühnerei groß Butter dazu, läßt dieses eine Zeit lang miteinander kochen, schlägt 2 Eiergelb in eine Suppenschüssel, rührt sie glatt mit 2 Eßlöffel voll saurem Rahm, rührt die Suppe dazu und streut Schnittlauch und Muskatnuß darauf.

30. Habergrützsuppe.

2 Hände voll sauber verlesene Habergrütze läßt man mit einer halben Maas Wasser halb einkochen, rührt ein Stückchen Butter daran, läßt es nochmals aufkochen, treibt es durch ein Haarsieb in ein anderes Geschirr und rührt 2 Eiergelb, Salz und Muskatnuß daran.

Diese Suppe ist sehr gut für magere Leute, die eine trockene Natur haben.

31. Kartoffelsuppe.

Kartoffel werden roh geschält und gewaschen und mit einem Stück Fett in einer Casserolle weich gedämpft. Deßgleichen werden Petersilie, Sellerie und Schnittlauch zusammen weich gedämpft und durch einen Seiher getrieben. Dann werden Zwiebel und Petersilie fein gewiegt und mit einem Stücke Butter von der Größe eines Hühnereies in einer Casserolle gedämpft. Hierauf kommt ein Kochlöffel voll Mehl und die Kartoffeln dazu; das Ganze wird mit Fleischbrühe aufgegossen, worauf man es noch einmal aufkochen läßt. Dann kommen zwei Eiergelb mit zwei Löffel voll saurem Rahm in die Schüssel, und die Suppe wird angerichtet, auch Muskatnuß und Salz daran gethan.

32. Karviolsuppe.

Schönen weißen Karviol macht man blumenweis aus, zieht die grüne Haut ab und siedet ihn im Salzwasser weich. Hierauf rührt man einen Kochlöffel voll Mehl in verlaufene Butter, wendet es einige Male um, gießt zuerst ein Glas voll kaltes Wasser daran, rührt es schön glatt, dann einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, thut den Karviol dazu und läßt es langsam kochen.

Hiezu mache man einen Eierkäs auf folgende Art: In einer kleinen Schüssel werden 6 Eier an einen Kochlöffel voll Mehl geschlagen und mit diesem wohl verrührt; dann gießt man $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch dazu, schmiert ein Geschirr mit Butter, schüttet die Masse in dasselbe, und stellt es ins kochende Wasser oder in das Bratrohr und läßt die Masse darin fest werden. Ist es Zeit zum Anrichten, so thut man den Karviol in die Terrine, gießt Fleischbrühe daran, sticht mit dem Löffel

Knödel aus dem Eierkäs und thut sie in die Terrine, auch Salz und Muskatnuß dazu.

33. Körbelsuppe.

2 Hände voll sauber gewaschener Körbel werden fein gewiegt (wozu man auch etwas Petersilienkraut nehmen kann) und ¼ Stunde in einer Casserolle in Butter gedämpft. Dann kommt ein kleiner Kochlöffel voll Mehl daran, und so läßt man es in Fleischbrühe aufkochen. 2 Eigelb werden in die Suppenschüssel geschlagen, 2 Eßlöffel voll süße Milch dazu gethan, und die Suppe darüber angerichtet, auch kommt Salz und Muskatnuß daran. Hiezu können die unten beschriebenen Buttermocken gegeben werden. Zu bemerken ist noch, daß im Monat Mai der Körbel am besten zu Suppen taugt.

34. Kräutersuppe.

Körbelkraut, Petersilie, Sauerampfer, Gartenkresse und Schnittlauch werden rein gewaschen und, nachdem das Wasser ausgedrückt, fein gewiegt und mit einem Stück Butter in einer Casserolle eine Viertelstunde lang gedämpft; dann kommt ein Kochlöffel voll Mehl dazu und wird mit Fleischbrühe aufgegossen, worauf man Alles zusammen noch eine Viertelstunde kochen läßt. Nachdem dieses über gebackene Semmelschnitten angerichtet ist, werden drei Löffel voll saurer Rahm mit 2 Eigelb verrührt und darauf gethan.

35. Reissuppe.

Der Reis wird gereinigt und mit siedendheißem Wasser angebrüht; so läßt man ihn eine Viertelstunde stehen, dann wird er ausgewaschen und wieder angebrüht und man läßt ihn nochmals eine Viertelstunde stehen; dann kommt er in eine Casserolle, es wird sehr fette Fleischbrühe daran gegossen und auf schwachem Kohlenfeuer langsam aufgekocht. Beim Anrichten schon kann Parmesankäse in die Schüssel gethan, oder auch besonders auf die Tafel gegeben werden.

36. Reissuppe anderer Art.

Es werden Brockelerbsen ausgemacht und mit Zwiebel, Petersilie und Butter gedämpft bis sie weich sind; dann wird ein kleiner Kochlöffel voll Mehl daran gerührt und etwas Fleischbrühe dazu gegossen; so läßt man sie eine Viertelstunde, oder bis sie weich sind, kochen, und treibt sie durch ein Haarsieb. Der Reis muß so behandelt werden wie bei No. 35; dann wird beides miteinander angerichtet.

Auf einen Fasttag kann die nämliche Suppe mit dürren Erbsen gegeben werden, nur mit dem Unterschied, daß der Reis mit Butter gekocht, dann mit Wasser aufgegossen wird. Wenn der Reis weich ist, wird er mit den Erbsen vermengt und noch eine Viertelstunde gekocht; sodann wird Muskatnuß dazu gethan und angerichtet.

38. Reissuppe mit Schinken.

Es wird ½ Pfund Reis angebrüht und eine halbe Stunde stehen gelassen; dann siedet man ihn ab, brüht ihn nochmals an und läßt ihn

wieder eine Viertelstunde stehen; dann wird er sauber ausgewaschen, es kommt Fleischbrühe daran, und er wird damit weich gekocht; dann werden ½ Pfund Schinken und ¼ Pfund Parmesankäs, der auf dem Reibeisen gerieben ist, zusammen in die Suppenschüssel gethan, der Reis wird darüber angerichtet und Muskatnuß darauf gerieben.

37. Sauerampfersuppe.

Man wiegt eine Hand voll sauber gewaschenen Sauerampfer und 2 Schalottenzwiebel zusammen recht fein, thut ein Stück Butter in eine Casserolle, dämpft Alles miteinander, rührt einen Kochlöffel voll Mehl darein, gießt Fleischbrühe oder Jus daran, läßt es noch einmal aufkochen, richtet über die unten beschriebenen Suppenknödel an, und rührt 2 Eiergelb nebst 2 Löffel voll süßen Rahm daran, thut auch Salz und Muskatnuß dazu.

39. Sagosuppe.

Ostindischer Sago braucht zwei Stunden zum Kochen; hieländischer nur eine halbe Stunde. Man gießt in eine Casserolle helle Fleischbrühe, läßt den Sago langsam dareinlaufen, deckt ihn zu, läßt ihn schön langsam kochen, rührt ihn öfters um, gießt so viel Fleischbrühe daran, als man Suppe braucht, schlägt 2 Eiergelb in die Suppenschüssel, zwei Löffel voll süßen Rahm dazu, und richtet den Sago darüber an; Muskatnuß ist gut daran. ¼ Pfund Sago ist hinlänglich für 8 Personen.

40. Milchsagosuppe.

Mit einem Stückchen Butter von der Größe eines Hühnereies wird Milch ans Feuer gesezt und darin ¼ Pfund weißer Sago so lange gekocht, bis eine Maas Milch eingekocht ist; hierauf kommt Zucker und Zimmt dazu und die Suppe wird angerichtet.

41. Sellerisuppe.

Man läßt ein Stück Butter in einer Casserolle zergehen, schneidet 3 bis 4 sauber gewaschene und geputzte Sellerie so fein wie geschnittene Nudeln, und thut sie mit 2 fein gewiegten Schalottenzwiebeln und zwei gewiegten Lauchstängeln in die Casserolle; dann deckt man dieselbe zu und läßt die Sellerie weich dämpfen. Sind sie weich, so streut man so viel Mehl darauf, als man zwischen drei Fingern fassen kann, gießt Fleischbrühe oder Jus daran, so viel als man Suppe braucht, läßt es noch eine Viertelstunde kochen, richtet es über geröstete Brodbrosamen an und reibt Muskatnuß darauf.

42. Spargelsuppe.

Man nehme Spargeln, schneide das Weiße davon, schabe sie ein wenig ab, binde sie wieder in Büscheln zusammen und siede sie weich in kochendem Salzwasser. Sind sie weich, so nehme man sie heraus, schneide die Köpfchen davon, thue sie in die Suppenterrine, das Uebrige

nehme man in einen Mörser und stoße es. In einer Casserolle dämpft man mit Butter die gestoßenen Spargeln, thut 2 gewiegte Schalottenzwiebeln dazu; haben sie eine halbe Viertelstunde gedämpft, so rührt man einen Kochlöffel voll Mehl an die Spargeln, gießt helle Fleischbrühe daran, läßt es eine Viertelstunde aneinander kochen, zieht es durch ein Haarsieb, thut es wieder in die Casserolle, läßt es noch einmal aufkochen, thut eine Messerspitze voll gestoßene Muskatblüthe dazu, verrührt in einem kleinen Geschirre 2 Eiergelb und 2 Löffel voll sauren Rahm, gießt sie in die Suppenterrine an die Spargeln und richtet die Suppe an.

43. Weichselsuppe für Kranke.

Gedörrte Weichseln wascht man sauber in warmem Wasser, stoßt sie im Mörser ganz fein, thut sie in eine Casserolle, gießt Wasser daran, so viel man Suppe nöthig hat, läßt es eine halbe Stunde miteinander kochen, zieht es durch ein enges Haarsieb, thut es nochmal in eine Casserolle, läßt es noch einmal aufkochen, reibt ein Stück Zucker ein wenig an der Citrone ab, und wenn es die Krankheit erlaubt, kann noch Wein und Zimmt dazu genommen werden. Man richtet es über gebähte Brodschnitten an.

44. Suppe mit Rosolo.

Es wird Spinat gewaschen, ausgedrückt und mit Zwiebeln fein gewiegt; auch kann etwas kalter Braten, oder in Ermangelung desselben können 2 hart gesottene Eier mit gewiegt werden. Dann wird von 2 Eiern ein Nudelteig gemacht und fein ausgetrieben. Der Spinat wird mit einem Ei und dem Gelben von einem Ei angerührt, dann je ein Löffel voll auf die Nudelkuchen aufgelegt, die man überschlägt, ausstieht und in Fleischbrühe aufkocht. Auch kommt Salz und Muskatnuß in den Spinat.

45. Brieschensuppe.

Man nimmt 2 Brieschen, blanchirt sie ein wenig ab, wiegt sie auf einem Wiegblock, desgleichen auch Zwiebeln und Petersilie, letztere aber nicht sehr fein, thut ein Stück Butter wie ein Hühnerei in eine Casserolle, und das Gewiegte dazu, dämpft es eine halbe Stunde mit einander, rührt 2 Kochlöffel voll Mehl daran, gießt gute Bouillon dazu, rührt Alles recht schön glatt, so daß es keine Knollen gibt. Dann gießt man so viel Fleischbrühe daran, als man Suppe will, schlägt zwei Eiergelb in die Suppenschüssel, zwei Löffel voll sauren Rahm und richtet die Suppe darüber an, thut auch Salz und Muskatnuß daran.

46. Fischsuppe.

Schabe von einem Fisch, von welcher Gattung er ist (gewöhnlich nimmt man Weißfisch, Asch oder Barbe, oder auch Aal) das Fleisch von den Gräthen, thue in eine Casserolle ein Stück Butter, schneide Zwiebel, für 2 Kreuzer Wecken, hacke die Fischgräthe, thue etwas Petersilie

dazu, dämpfe Alles zusammen in der Casserolle eine Stunde lang, gieße an Fasttagen Wasser daran, lasse es eine Stunde kochen, dann gieße es durch ein Haarsieb, thue es wieder in die Casserolle und lasse es nochmals aufkochen. Von dem abgeschabten Fischbrät mache kleine Knödel, wie öfters beschrieben wird, und richte das Gekochte darüber an.

47. Glacesuppe von Tauben.

Die Tauben werden ausgenommen, aber nicht gewaschen; die Brust wird ausgeschnitten; der übrige Körper wird mit Leber, Herz und Magen, nachdem der leztere aufgeschnitten und gereinigt ist, mit Rindsknochen gehackt, mit Butter nach Belieben eine Stunde lang gedämpft und mit Fleischbrühe, in Ermangelung derselben auch mit Wasser, aufgegossen. Die Brust wird gesotten, in kleine Stücke geschnitten, mit 3 hartgesottenen, feingewiegten Eiern und etwas Schnittlauch in die Schüssel gethan, durch ein Haarsieb darüber angerichtet und Muskatnuß darauf gestreut.

48. Glacesuppe von Kalbsfüßen.

Es werden 6 Kalbsfüße rein gewaschen, abgezogen, in eine Casserolle oder einen Topf gethan, mit Sellerie, Gelbrüben und Petersilie weichgekocht und dann in kleine Stückchen geschnitten. Diese werden wieder in eine Casserolle oder einen Topf gethan; die Brühe schüttet man durch einen Seiher wieder an die Stückchen und läßt sie nochmals aufkochen. Von Fischbrät können kleine Knödel darein gemacht werden. 2 Eigelb werden in die Schüssel gethan und darüber angerichtet; Muskatnuß und Salz dazu.

49. Hirnsuppe.

2 Kalbshirn legt man in laues Wasser und nimmt die Haut davon ab; wiegt Zwiebel und Petersilie mit einander, und dämpft die Hirn mit dem Gewiegten in einer Casserolle mit Butter eine halbe Viertelstunde lang. Dann rührt man einen halben Kochlöffel voll Mehl an das Hirn, aber so, daß das Hirn nicht ganz bedeckt ist; gießt Fleischbrühe daran und läßt es aufkochen; Salz, Muskatnuß.

50. Kalbfleischsuppe.

2 Pfund Kalbfleisch, fein geschnitten, werden in einer Casserolle mit einem Stück Butter, mit Sellerie, Pastinak und Petersilie sehr weich gedämpft, 3 Kochlöffel voll Mehl darauf gestreut, 2 Löffel voll Fleischbrühe darauf gegossen und noch eine halbe Stunde zusammen gekocht; dann wird es durch ein Haarsieb getrieben und auf zwei Eigelb in die Suppenterrine angerichtet, auch etwas Muskatnuß und Schnittlauch darauf gethan.

51. Königssuppe.

2 sauber gepuzte und gewaschene Hühner werden klein gehackt, ein Pfund mageres Ochsenfleisch in kleine Stückchen geschnitten, und beides in einer Casserolle, in welcher ein Stück Butter so groß

wie ein Hühnerei ist, mit einer Sellerie- und Pastinakwurzel zugesezt und 2 bis 3 Stunden gedämpft. Dann wird ein Kochlöffel voll Mehl darauf gestreut, Fleischbrühe oder Jus daran gegossen und noch eine halbe Stunde gekocht. Nach diesem treibt man es mit Fleischbrühe durch ein Haarsieb, läßt es noch einmal aufkochen, schlägt vier Eigelb in die Suppenterrine, thut einen halben Schoppen dicken, süßen Rahm daran, und richtet die Suppe darüber an. Salz, Muskatnuß.

52. Leberſuppe.

Man hackt eine Kalbsleber mit Zwiebeln, thut ein Stück Butter in eine Casserolle, dämpft die Leber darin, schneidet für 2 Kreuzer Wecken darein, dämpft es eine halbe Stunde miteinander, gießt Fleischbrühe oder Jus daran, läßt es eine Stunde kochen, zieht es durch ein Haarsieb, thut es wieder in die Casserolle, läßt es nochmals aufkochen, schlägt 2 Eigelb in eine Suppenschüssel, 2 Löffel voll süßen Rahm und gebähte Brodschnitten dazu, und richtet die Suppe darüber an; Salz, Muskatnuß.

53. Lungenſuppe für Schwindſüchtige.

Eine Kalbslunge und etwas vom Herz schneidet man in kleine Stückchen; die Lunge, wenn es möglich ist, muß gerade von dem Kalb genommen werden; 6 Krebse stößt man lebendig und thut sie zu der Lunge; 1 Hand voll Körbelkraut, eben so viel Ehrenpreis, etliche Kuhblätter, alles wohlgewaschen, thut man in einen Topf, gießt 2 Maas Wasser daran, läßt den halben Theil einkochen und zieht es durch ein Haarsieb. Man kann gebähte Brodschnitten dazu geben oder mit Eigelb abrühren.

54. Schneckenſuppe.

50 Stück Schnecken werden wie gewöhnlich gesotten, sauber gepuzt, abgeschleimt und noch eine halbe Stunde gekocht, dann gewiegt. Gleichfalls wiegt man eine Hand voll Petersilie, eben so viel Körbelkraut, eben so viel Sauerampfer recht fein zusammen, und dämpft die Schnecken damit in zerlassener Butter eine Viertelstunde lang; sodann läßt man sie mit einem Kochlöffel voll Mehl und einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe aufkochen (Fleischbrühe gießt man nach, bis es genug ist). Diese Suppe wird nun über gebähte Schnitten angerichtet und 2 Eigelb mit 2 Löffeln voll saurem Rahm daran gerührt, und mit Salz, Muskatnuß ꝛc. nach Belieben gewürzt.

55. Citronenſuppe für Kranke.

4 frische Eigelb verrührt man in einem Topf, reibt ein Stückchen Zucker an einer Citrone ab, von 2 Citronen den Saft, 1 Schoppen Boragewasser, 1 Schoppen schwarzes Kirschenwasser rührt man auf einem Kohlenfeuer so lange bis es anfängt zu kochen; wenn es die Krankheit erlaubt, kann etwas Wein dazu genommen werden.

56. Suppe à la Reine (sprich Rähn).

Von einer alten Henne wird die Brust ausgeschnitten; der übrige Körper in Stückchen gehackt, mit etwas Kalbfleisch, allerlei Arten Wurzeln, als: Pastinak, Sellerie, Gelbrüben, Lauch und Zwiebeln in $\frac{1}{8}$ Pfund Butter in einer zugedeckten Casserolle 1 Stunde lang gedämpft; eine kleine Hand voll Mehl darauf gestreut, umgewendet und Fleischbrühe darauf gegossen; hierauf läßt man das Ganze noch eine halbe Stunde kochen. Die Brust von der Henne wird fein gewiegt, mit einem Ei und etwas Butter im Mörser gestoßen und kleine Klöße daraus gemacht, die man eine $\frac{1}{2}$ Stunde kochen läßt. Das Glaß (Glace) wird durch ein Haarsieb gegossen, und dann die Klöße, auch etwas Muskatnuß und Schnittlauch, dazu gethan.

57. Welsche Suppe.

Von einem welschen Hahnen nimmt man die Füße, den Kragen und den Kopf, auch die Flügel vom zweiten Gelenk an, und hackt alles ganz fein. Mit einem Stücke Butter dämpft man sodann geschnittene Zwiebel, das Gehackte und für 2 Kreuzer geschnittenes Milchbrod eine halbe Stunde lang; gießt hierauf gute Jus dazu, läßt es eine Stunde lang mit einander kochen, schlägt 3 Eigelb mit 2 Löffeln voll saurem Rahm in die Suppenschüssel. Die Suppe zieht man noch einmal durch ein Haarsieb, läßt sie in der Casserolle wieder heiß werden, rührt sie in die Suppenschüssel und thut Salz und Muskatnuß daran.

58. Kraftsuppe für Kranke.

Ein altes, sauber gepuztes und gewaschenes Huhn bratet man halbgar, stoßt es in einem Mörser sammt den Knochen ganz fein, läßt es in einer Casserolle eine Stunde lang kochen, indem man nach und nach 2 Maas Fleischbrühe dazu gießt, preßt es durch ein reines Tuch, läßt es mit $\frac{1}{4}$ Pfund abgezogenen, feingestoßenen Mandeln noch einmal aufkochen und kann es dann über gebähte Weckenschnitten anrichten.

59. Kräutersuppe für Kranke.

Die jungen Blätter von Portulak, Endivie, Pfaffenöhrlein, Sauerampfer (jedes 3 Loth), Körbelkraut (6 Loth), wascht man im lauen Wasser, drückt es fest aus, wiegt es so fein als möglich, läßt es eine halbe Stunde mit einem Stückchen Butter in einer Casserolle dämpfen, nimmt 3 Finger voll Mehl dazu, löscht es mit Fleischbrühe ab und gibt es dem Kranken. Man kann auch feine Knödel dazu geben.

60. Suppe für Genesende.

Ein frischgelegtes Ei wird gesotten, geschält, durch ein Haarsieb getrieben, in einem Quart Wasser, einem Quart Wein, etwas Zucker und Zimmt eine Viertelstunde gekocht, über gebähte Brodschnitten angerichtet, und sollte der Wein noch zu stark für den Kranken seyn, so kann Fleischbrühe dafür genommen werden.

Suppenknöpflein (Klöße, Knödel).

61. Butterknöpflein.

Ein halb Pfund zerlassene Butter rührt man recht schaumig, nimmt 6 Eier und zu jedem eine Hand voll geriebenes Mutschelmehl und einen Kochlöffel voll feines Mehl (dieses wird aber nur nach und nach, nicht auf einmal, zu der Butter gerührt), macht Knödel, so groß wie eine Welschnuß, die in kochender Fleischbrühe gesotten werden. Man kann sie in die Suppe geben.

62. Markknöpflein.

Ein Viertelpfund Ochsenmark läßt man verlaufen, gießt es durch ein Haarsieb auf kaltes Wasser, rührt es mit dem Wasser eine Viertelstunde, gießt das leztere ab, läßt das Fett verlaufen, rührt es noch einmal mit Wasser, bis es ganz weiß ist, schlägt nach und nach 5 Eier daran, mit jedem derselben eine Hand voll geriebenes Mutschel- (Geigen-) Mehl, läßt Alles eine halbe Stunde stehen, legt kleine Knödel von dem Teig in kochende Fleischbrühe, läßt sie eine halbe Viertelstunde kochen und gibt sie in die Suppe.

63. Bechemelle.

Kalbfleisch wird in kleine Stückchen geschnitten, in einer Casserolle mit einem Stück Butter, Zwiebel, gelben Rüben und Sellerie weich gedämpft, dann thut man 3 Hände voll Mehl dazu, läßt es nochmals miteinander dämpfen, treibt Alles durch einen Seiher, schlägt 4 Eier daran, rührt es mit Salz und Muskatnuß recht untereinander in einer Schüssel, bestreicht eine lange Form mit Butter, füllt die Masse hinein, siedet sie in Dunst, schneidet oder sticht Küchlein davon aus, wendet sie in Eiern und geriebenem Brod um und backt die Küchlein im Schmalz.

64. Gebackene Griesknöpflein.

4 bis 5 Hände voll Gries kocht man in einer halben Maas Milch eine Viertelstunde recht dick, rührt dann in einer Schüssel 4 Eier daran (aber nur nach und nach) und backt im heißen Schmalz kleine Knödeln davon.

65. Gezupfte Knöpflein.

Das Weiche von 3 Wecken wird zu kleinen Stückchen gezupft, ein halber Vierling zerlassene Butter darüber gegossen, 3 Eier, Salz, Muskatnuß damit verrührt, eine halbe Stunde stehen gelassen, und kleine Knödel, in der Größe einer Welschnuß, in halb Wasser halb Fleischbrühe von dem Teig eingelegt. Man gibt sie in die Suppe.

66. Bratknöpflein.

Ein Pfund Kalbs- oder Rindsbrät wird, wenn es nicht schon vom Metzger mit Milch angemacht worden ist, mit einer halben Maas

Milch gerührt, das Gelbe von einer halben Citrone fein gewiegt, ein halber Vierling verlaufene Butter wird mit dem Brät noch einmal recht untereinander gerührt, die Knödel in laues Wasser eingelegt, aber nicht gekocht, sonst werden sie rauh; wenn sie einen weißen Schaum werfen, sind sie fertig. Man gibt sie in Fleischbrühe.

Ochsenfleisch.

67. Ochsenfleisch gut zu sieden.

Es wird ein wenig geklopft, mit einem Bindfaden umwunden, mit kaltem Wasser an's Feuer gesezt und zugedeckt. Ist es Zeit zum Abschäumen, so nimmt man den Schaum so lange oben weg, bis es nicht mehr schäumt; dann schneidet man Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie darein, und läßt es sehr langsam weich kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird es nach Belieben gesalzen.

Es ist sehr gut, wenn man vor dem Anrichten des Fleisches einen Schöpflöffel voll Jus auf die Platte gießt, auf der man es auftragen will.

68. Ochsenfleisch auf englische Art.

Man siedet in 2 Maas Wasser ein Stück Ochsenfleisch von der Brust, schneidet 3 Zwiebeln dazu, auch 2 Lorbeerblätter, eine in Stückchen geschnittene Selleriewurzel, gelbe Rüben, ganze Nelken, und wenn das Fleisch halb weich ist, gießt man 3 Maas süßen Rahm dazu, läßt es darin vollends weich kochen, richtet es auf eine Platte an, zieht die Sauce durch ein Haarsieb darüber und garnirt die Platte mit Petersilie.

69. Ochsenfleisch auf englische Art.

Ein Stück von der Brust stellt man in einem Topfe zum Feuer, schäumt es gehörig ab, nimmt es, wenn es halb ausgekocht ist, aus dem Topfe auf ein Brett, schneidet die Knochen heraus, wickelt und bindet es fest zusammen, sezt es in einer Casserolle mit Speck, Zwiebeln, Sellerie, gelben Rüben, Salz und Pfeffer, Citronen und Nelken wieder an's Feuer, gießt ein Glas Wein und einen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, deckt die Casserolle zu und läßt es eine Stunde lang sieden. Ist das Fleisch weich, so nimmt man es aus der Casserolle und stellt es in einer Schüssel zur Wärme. Hierauf streut man ein wenig Mehl in die Casserolle, treibt die Fleischbrühe durch ein Haarsieb, gießt sie wieder in die erstere, legt das Fleisch wieder darein, thut das Gelbe von einer halben Citrone, fein gewiegt, so wie auch den Saft derselben in die Casserolle, und läßt das Fleisch auskochen.

70. Ochsenfleisch auf italienische Art.

Man spickt ein Stück Ochsenfleisch vom innern Schlägel, oder ein fettes Schwanzstück mit Speck und Schinken, wendet es im Salz

und Pfeffer um, legt nun das Fleisch in eine Casserolle, thut 2 Lorbeerblätter, 3 Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie dazu, stellt es auf ein starkes Kohlenfeuer, gießt 1 Schoppen Wein und eine halb Maas Wasser daran, läßt es 2 bis 3 Stunden so stehen, stößt ein Stück Speck, ein Stück Schinken, 2 Knoblauchszähnchen, Basilikum, Thimian, Estragon, Körbelkraut ganz fein; wenn das Fleisch weich ist, legt man es in eine andere Casserolle, nimmt das Fett von der Fleischbrühe ab, gießt die leztere wieder an das Fleisch, das Gestoßene auch dazu, nebst einem Schöpflöffel voll Jus, läßt nun Alles noch einmal miteinander aufkochen, richtet das Fleisch an und gießt die Sauce darüber. Die Franzosen und die Deutschen essen das Fleisch auf folgende Art gerne: Man läßt einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Butter gelb anlaufen, gießt einen Schoppen Wein, einen Schöpflöffel voll gute Jus daran, läßt es stark mit dem Fleisch kochen, richtet dieses an, zieht die Sauce durch ein Haarsieb darüber und drückt den Saft von einer halben Citrone darauf.

71. Ochsenfleisch auf böhmische Art.

Ein Stück Ochsenfleisch von der Brust oder vom dicken Lappen reibt man mit Salz und Pfeffer gut ein und bratet es auf einem Rost, bis es halb gar ist, läßt es in einer Casserolle mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe, weißem Bier, einem halben Schoppen Wein, etwas Essig, von einer halben Citrone das Gelbe fein gewiegt, den Saft derselben weich kochen, schneidet 2 Loth abgezogene Mandeln der Länge nach, reibt ein Stück braunen Lebkuchen, und thut dieses nebst ein wenig Zucker auch zu dem Fleisch; richtet dieses auf einer Platte an und gießt die Sauce darüber.

72. Ochsenfleisch auf polnische Art.

Man legt ein Stück Ochsenfleisch, welches man will, in ein Geschirr, thut ein paar Zwiebeln, wovon eine mit 4 Nelken besteckt wird, eine Selleriewurzel, ein Lorbeerblatt und ein wenig Muskatblüthe dazu, bedeckt das Fleisch mit Speck, salzt es, gießt 2 Schöpflöffel voll Wasser daran und läßt es langsam miteinander sieden. Hierauf bindet man einige Wirsingköpfe, nachdem sie gereinigt worden, mit Bindfaden fest zusammen, daß sie ganz bleiben, brüht sie ein wenig ab, legt sie eine Weile in frisches Wasser und dann zu dem Ochsenfleisch, wenn dieses etwas weich ist. Man läßt nun Alles miteinander so lange kochen bis nur noch ein wenig Jus bei dem Fleisch ist, legt dieses auf eine Platte, läßt den Wirsing auf einem Sieb ablaufen, nimmt die Bindfäden weg, legt die Köpfe um das Fleisch herum und gießt ein wenig Jus über das Essen.

73. Ochsenfleisch mit feinen Kräutern.

Man kocht ein beliebiges Stück Ochsenfleisch weich. Nun wiegt man 6 Schalottenzwiebeln, das Gelbe und das Mark von einer Citrone, Basilikum, Thimian, Estragon, 2 Löffel voll Kapern recht

fein, dämpft das Gewiegte mit einem Stück Butter und 3 Fingern voll Mehl, legt das Fleisch auf die Kräuter, läßt Alles noch eine halbe Stunde miteinander dämpfen, gießt einen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, richtet die Kräuter auf eine Platte an, legt das Fleisch darauf und bestreicht es mit zerlassener Consommée.

74. Ochsenfleisch mit Kräutersauce.

Ein gutes Stück Ochsenfleisch schneidet man in fingerdicke Stückchen, klopft sie ein wenig und legt sie mit einem Stück Butter in eine Casserolle. Von einer Citrone wird das Gelbe fein gewiegt mit dem Mark, nur die weiße Haut bleibt weg; dann reibt man eine Hand voll schwarzes Brod, wiegt eine Hand voll Körbel mit Petersilie und Sellerie recht fein, mengt es unter das geriebene Brod und thut es zum Fleisch, zu welchem noch ein Schoppen rother Wein und ein Schöpflöffel voll Jus oder Fleischbrühe gegossen, und Salz, Pfeffer und Muskatnuß, aber sehr wenig, gethan werden. So sezt man es zum Feuer und läßt es eine Stunde lang kochen. Nach dem Anrichten gießt man die Sauce darüber. — Alles Fleisch, was auf diese oder ähnliche Art zubereitet wird, ist schmackhafter, wenn man es nicht zu lange kochen läßt und nicht stark salzt.

75. Ochsenfleisch anderer Art.

Man läßt ein Stück vom Brustkern weich kochen, nimmt es alsdann heraus, bestreut es mit Salz und Pfeffer, legt es auf einen Rost, übergießt es mit zerlaufener Butter und Citronensaft, läßt es schön gelb braten und richtet es auf eine Platte an. Dazu kann man Meerrettig geben oder darüber anrichten.

76. Ochsenfleisch anderer Art.

Man spickt ein Stück Ochsenfleisch mit Speck und Schinken, legt die Hälfte von folgenden Kräutern in eine Casserolle, das Fleisch darauf und auf dieses die andere Hälfte der Kräuter, als: Petersilie, Thimian, Basilikum, Sellerieckraut, eine ganze Citrone in Blätter geschnitten, Lorbeerblätter, gießt auch etwas Provenceröl über das Fleisch, läßt es über Nacht in den Kräutern liegen, gießt den andern Tag Wasser daran, läßt das Fleisch auf Kohlen weich kochen, richtet es dann an, zieht die Jus durch ein Haarsieb darüber und garnirt es mit Petersilie.

77. Ochsenfleisch anderer Art.

Man nimmt ein Stück Ochsenfleisch von den Rippen, oder die sogenannte Herrenmaus, schneidet die Knochen davon hübsch ab und legt das Fleisch in eine Casserolle, in welcher ein Stück Fett, was es auch für Fett seyn mag, zergangen ist, thut allerlei Kräuter und Wurzeln dazu, gießt ein Glas Wein, ein halbes Glas Essig, einen halben Löffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran und läßt es auf

schwachem Kohlenfeuer langsam kochen. Während des Kochens wendet man es öfters um, nimmt, wenn es fertig ist, das Fett ab, gießt noch einen Löffel voll Fleischbrühe daran, treibt die Brühe durch ein Haarsieb, läßt es noch einmal in der Casserolle aufkochen, und thut beim Anrichten noch Citronen dazu.

78. Gebratenes Ochsenfleisch.

Ein Rippenstück, oder ein Stück vom Brustkern, überhaupt ein gutes, saftiges Stück Ochsenfleisch, am besten der dicke Lappen, wird mit Salz und Pfeffer eingerieben und am Spieße, oder, wenn man keinen hat, in Butterpapier eingebunden und im Ofen gebraten. Zu diesem Behufe sezt man das Fleisch in einer Bratpfanne mit Zwiebeln, Citronen, Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer zu, gießt ein Glas Wein und ein halbes Glas Essig, einen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran und läßt es schön gelb braten, indem man es öfters mit der Sauce übergießt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gießt man die Brühe ab und schöpft das Fett herunter und schüttet sie wieder in die Bratpfanne (man kann auch, wenn man will, ein Glas Madeirawein daran gießen), läßt es noch einmal aufkochen und richtet es auf eine Platte an. Die Sauce wird extra dazu gegeben.

79. Ochsenfleisch mit einer Kruste.

Hiezu nimmt man den Brustkern oder das Rippenstück, haut den Lappen unten weg, siedet es recht weich und macht Krebsbutter, wie sie hier öfters beschrieben wird. Hierauf sezt man ein Viertelpfund Reis in einer Casserolle mit ein wenig fetter Fleischbrühe zu, läßt ihn aufquellen, gießt wieder ein wenig Fleischbrühe daran, und wenn er weich ist, stoßt man ihn in einem Mörser zu Brei, thut ihn in eine Schüssel, reibt ein Viertelpfund Parmesankäs daran, ein Viertelpfund Krebsbutter, drei Stück ausgewaschene, ausgegräthete Sardellen, welche in einem Mörser gestoßen wurden, rührt dieses Alles eine halbe Viertelstunde miteinander, reibt das Ochsenfleisch auf einem Brett mit Salz, Pfeffer, Muskatblüthe ein, streicht von dem Reis Messerrücken dick auf das Ochsenfleisch, sowohl an die Seiten als auch oben, legt das Fleisch in eine Bratpfanne auf Hölzchen, läßt es im Ofen schön gelb braten und gießt noch einen Eßlöffel voll Bratenbrühe daran.

80. Ochsenfleisch mit Trüffeln.

Das Ochsenfleisch wird in einer Casserolle oder im Ofen schön abgebraten. Dann werden Kartoffeln roh geschält und sauber gewaschen, mit einem Stücke Butter halb weich gekocht und dann mit 1 Schoppen sauern Rahm übergossen. Mittlerweile werden 3 bis 4 große Trüffeln mit einer Bürste sauber abgewaschen, die rauhe Haut davon abgeschnitten, die Trüffeln in dünne Stückchen geschnitten und unter die Kartoffeln gethan. Sodann läßt man dieselben noch eine

Viertelstunde kochen, richtet auf eine Platte an, legt das Fleisch darauf und gießt noch etwas von der Sauce über das Fleisch.

81. Ochsenfleisch mit Sauerampfer.

Ein saftiges Stück Ochsenfleisch sezt man mit kaltem Wasser ans Feuer; ist es gar geworden, nimmt man es aus dem Topfe auf ein Brett, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, reinigt 4 Sardellen, sticht mit einem Messer Löcher in das Fleisch und thut je in ein Loch eine Sardelle mit einem Stückchen Citrone. In eine Casserolle kommt ein großes Stück Fett, geschnittene Zwiebel und das Fleisch darauf, das man im Ofen schön gelb braten läßt. Die Sauerampfer brüht man mit kochendem Wasser an, läßt sie eine Viertelstunde stehen, drückt sie aus und wiegt sie fein. Dann kommt ein Stück Butter in eine Casserolle, darauf gewiegte Zwiebel, Petersilie und ein Kochlöffel voll Mehl; wenn dieß Alles angezogen hat, thut man die Sauerampfer dazu und wendet Alles um; dann kommt geriebene Muskatnuß, Salz und Pfeffer nach Belieben, auch ein Löffel voll Fleischbrühe daran; nachdem man es noch einmal hat aufkochen lassen, richtet man es auf eine Platte an und legt das gebratene Fleisch darauf. Die Sauce kann auch besonders gegeben werden.

82. Gefülltes Ochsenfleisch.

Ein Stück von der dünnen Brust oder vom Lappen schneidet man in der Mitte auf und macht folgende Fülle dazu: für 1 Kreuzer weißes Brod wird am Reibeisen abgerieben und feine Suppenschnittchen davon geschnitten, die man mit siedender Fleischbrühe so angießt, daß sie nur feucht und weich davon werden; mit diesen Schnittchen vermengt man ein halbes Pfund gut durchgearbeitetes Schweinsbrät und thut Pfeffer und Muskatnuß dazu. Von diesem Brät wird die Hälfte auf das Fleisch gelegt und auf das Fleisch und das Brät kommt noch ein halber Vierling sauber gewaschener Sardellen. Die andere Hälfte des Bräts wird über eine Mengung von Kappern, Oliven, Champignons und klein gewiegten Citronenschalen geschlagen, zusammengerollt, in ein weißes Tuch gebunden, dieses zugenäht und in einer Casserolle mit zwei Theilen Wasser, einem Theil Wein und einem Theil Essig 2 Stunden lang gekocht, wonach das Fleisch noch schön weiß bleiben muß. Man kann eine Rahm- oder eine Trüffelsauce dazu geben.

Saucen zum Ochsenfleisch.

83. Zwiebelsauce.

2 große Hände voll Schalottenzwiebeln dämpft man in einer kleinen Casserolle, nebst einem Stück Butter und etwas Zucker, so lange bis die Zwiebeln gelb sind. Dann streut man 3 Finger voll Mehl

auf die Zwiebeln, thut etwas Essig, Fleischbrühe, Pfeffer daran und läßt es miteinander kochen bis es Zeit zum Anrichten ist.

84. Zwiebelsauce anderer Art.

Man läßt ein Stück Schmalz in einer Casserolle recht heiß werden, thut ungefähr 1 Loth Zucker darein, läßt es so lange auf dem Feuer bis der Zucker recht braun aussieht, dann wirft man eine Hand voll fein geschnittene Zwiebeln darein, bräunt diese ganz dunkel, rührt 2 Kochlöffel voll Mehl, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe und etwas guten Essig daran, zieht Alles durch ein Haarsieb, thut den Saft und das Gelbe einer halben Citrone dazu, nebst etwas Pfeffer, Nelken und einem Lorbeerblatt.

85. Kalte Senfsauce.

Eine Hand voll Körbelkraut, sauber gewaschen und gepuzt, eben so viel Petersilie und etwas Estragon, wiegt man zusammen recht fein, drückt von 6 hartgesottenen Eiern das Gelbe durch ein Haarsieb, thut Alles zusammen in eine Schüssel, 2 Eßlöffel voll Senf dazu, Salz und Pfeffer, 2 Löffel voll Provenceröl, guten Kräuteressig und macht es miteinander an.

86. Warme Senfsauce.

Man läßt in einer Casserolle mit einem Stück Butter eine gewiegte Zwiebel mit etwas Citrone ein wenig anlaufen, streut einen kleinen Löffel voll Mehl daran, läßt es ein paar Minuten dämpfen, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu und einen Eßlöffel voll Senf, läßt es mit einander aufkochen, schlägt 2 Eigelb in ein Geschirr, thut einen Eßlöffel voll kaltes Wasser daran und zieht die Sauce langsam durch ein Haarsieb an die Eier.

87. Kalte Kräutersauce.

Eine Hand voll Schnittlauch schneidet man recht fein, wiegt eine Hand voll Körbelkraut, eben so viel Petersilie, 2 Schalottenzwiebeln recht fein zusammen, rührt 2 hartgesottene Eigelb mit Essig und Oel ganz glatt, Salz und Pfeffer nach Belieben, das Gewiegte dazu, richtet es in eine Sauceschüssel an und gibt es zum Rindfleisch.

88. Meerrettig.

An den geriebenen Meerrettig gießt man Essig, damit er nicht blau wird, versüßt ihn mit Zucker und gibt ihn zum Ochsenfleisch.

89. Gekochter Meerrettig.

2 Loth Butter läßt man in einer kleinen Kachel zerlaufen, nimmt einen Kochlöffel voll Mehl dazu, den Meerrettig darein, dämpft Alles 3 Minuten miteinander, rührt ihn dann mit 3 Löffeln voll süßem Rahm glatt und macht ihn mit Fleischbrühe in der Dicke zurecht.

90. Meerrettig mit Mandeln.

Guter geriebener Meerrettig und 2 Loth abgezogene, fein gestoßene Mandeln werden in einer Casserolle mit 2 Loth Butter, 1 Loth Zucker und ein wenig Rahm oder Milch aufgekocht.

Man kann den Meerrettig zu Fischen, Gänsen und Enten geben.

Pastetchen.

91. Häringspastetchen.

Man wellt mürben Butterteig messerrückendick aus, legt blecherne Pastetenmödelchen damit aus (zu 12 Törtchen müssen 24 Fleckchen ausgestoßen werden), bestreicht 12 davon mit Wasser, die andern sticht man mit einem runden Mödelchen aus, legt sie umgekehrt auf das Bestrichene und macht fort bis alle bedeckt sind, stupft sie mit einem heißen Messer ein wenig, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie gelb im Ofen. Sodann macht man folgende Fülle darein: gereinigte Häringe wiegt man nicht zu fein; ferner wiegt man eine Hand voll Zwiebeln und Petersilie, nebst dem Gelben von einer Citrone fein und dämpft das Gewiegte mit hühnereigroß Butter in einer Casserolle eine Zeit lang, legt die Häringe dazu, wendet es einige Mal um und gießt ein paar Eßlöffel voll Fleischbrühe daran. Ist es Zeit zum Anrichten, so legt man von der Masse einen Kaffeelöffel voll in die Pastete und deckt den Deckel darauf, dann thut man sie auf eine Platte und gibt sie nach der Suppe zur Tafel.

92. Gerührte Rahmpastetchen.

Man rührt 3 Loth Butter mit 1 Schoppen sauren Rahm leicht, rührt 6 Eigelb daran, eine halbe Muskatnuß, 1 Messerspitze voll Salz, den Schnee von den 6 Eierweiß, mischt 6 Loth Mehl unter die Masse, bestreicht kleine Pastetenmödelchen mit Butter, füllt die Masse darein und backt die Pastetchen gelb. Man kann sie zu Rothwildbret und zu eingemachtem Kalbfleisch geben.

93. Fülle zu Pastetchen auf französische Art.

1 Pfund abgehäutetes Kalbfleisch, ein halbes Pfund Ochsennierenfett und die Schale einer Citrone hackt man miteinander wie einen Teig, nimmt den Saft der Citrone und gedämpfte Zwiebeln dazu, so wie einen abgeriebenen, eingeweichten und ausgedrückten Wecken. Nun kommt Alles in einen Reibstein, wird mit 4 Eiern, 1 Messerspitze voll gestoßenem Pfeffer, eben so viel Muskatnuß und Zimmt, 2 Eßlöffeln voll kaltem Wasser ganz schaumig gerührt. Man macht nun einen Butterteig, wellt ihn 2 Messerrücken dick aus, legt ihn auf ein schwarzes, mit Mehl bestreutes Blech, macht einen runden Boden davon, belegt diesen mit Speck, thut das Gewiegte darauf, belegt

die Pastete oben wieder mit Speck, läßt aber einen 2 Finger breiten Rand leer, macht einen Deckel von dem Butterteig darüber, bestreicht ihn mit kaltem Wasser, faßt den Deckel mit einem 2 Finger breiten Reif von Butterteig ein, schneidet allerlei Blumen mit einem warmen Messer darein, bestreicht ihn mit Eiern, backt die Pastete und gibt sie kalt zu Tische.

Gemüse.

94. Bohnen.

Den Bohnen werden die Fäden abgezogen und sie 1 oder 2 Mal gespalten, dann werden sie mit kochendem Wasser zugesezt, weich gekocht, das Wasser abgeschüttet und die Bohnen mit heißer Butter und Zwiebeln geschmälzt. Vor dem Auftragen kommt noch Pfeffer und Muskatnuß dazu; wenn man will, auch ein paar Eßlöffel voll Jus.

95. Bohnen auf englische Art.

Die Bohnen werden ebenfalls gekocht, wie bei Nro. 94, nur mit dem Unterschied, daß sie nicht so weich gekocht werden, wie die vorigen; hierauf werden in einer Casserolle Zwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter gedämpft, dann die Bohnen dazu gethan und Alles vollends mit einander weich gedämpft. Sind die Bohnen weich, so streut man ein wenig Mehl darauf, ein wenig Fleischbrühe, Muskatnuß und etwas Zucker. Die Bohnen sind auf diese Art sehr schmackhaft und gut.

96. Bohnen auf gewöhnliche Art.

Die Bohnen werden ebenfalls gepuzt, gewaschen und mit kochendem Wasser ans Feuer gesezt. Sind sie weich, so werden sie abgeschüttet, man nimmt ein Stück Fett in eine Pfanne, röstet 2 Löffel voll Mehl braun darin und thut Zwiebeln, Petersilie und Bohnenkraut dazu; dieses wird mit einem halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe abgelöscht und damit aufgekocht. Man schüttet dieses an die Bohnen und läßt sie noch eine halbe Stunde kochen.

Anmerkung. Die Gemüse sind sehr schmackhaft und gut, wenn sie alle mit kochendem Wasser ans Feuer gesezt werden. Sie behalten dann die schöne grüne Farbe.

97. Erbsen.

Die Erbsen werden ausgelesen, über Nacht in kaltes Wasser gelegt, gewaschen, mit kaltem Wasser zugesezt, weich gekocht, durch einen Seiher getrieben, in einem Stück Butter oder Schweinsfett ein wenig Mehl geröstet, an die Erbsen geschüttet und nochmals mit diesem aufgekocht.

98. Brockelerbsen.

Die Brockelerbsen werden ausgemacht, ausgelesen, daß die von Würmern angefressenen Erbsen wegkommen, Petersilie und Zwiebel in einer Casserolle mit einem Stück Butter gedämpft, die Brockelerbsen dazu gethan und Alles weich gedämpft; dann streut man ein wenig Mehl darüber, gießt etwas Fleischbrühe daran und läßt sie eine Viertelstunde kochen.

99. Brockelerbsen mit Hühnern (für eine Tafel von 40 Personen).

Die Brockelerbsen werden in einer Casserolle mit einem Stück Butter, einer Hand voll gewiegter Petersilie und Zwiebel eine halbe Stunde gedämpft; dann werden 6 sauber gepuzte junge Hühner auch eine halbe Stunde lang gedämpft, der Saft von den Hühnern wird an die Brockelerbsen gethan, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl, nebst 2 Loth Zucker dazu; man läßt es miteinander aufkochen, schneidet die Brust und die Schlägelchen von den Hühnern weg, richtet die Brockelerbsen auf eine Platte an, garnirt sie mit den Hühnern und streicht sie mit zerlassenem Consommé an.

100. Linsen mit Fasan.

Man bratet den Fasan halbgar (siehe unter Braten), läßt ein Achtel gute böhmische Linsen, welche sauber gelesen und gewaschen worden sind, im Salzwasser weich kochen, treibt sie durch einen Seiher, gießt ein Glas Essig daran und thut die Hälfte von den Linsen in eine Schüssel, legt den Fasan, dem man die Brust sammt Schenkeln und Schlägeln ausschneidet, auch in die Schüssel, die andere Hälfte von den Linsen darüber, stellt sie in ein Bratrohr und läßt sie eine Kruste ziehen.

101. Hopfen mit Kalbshirn.

2 bis 3 Hände voll in Büscheln gebundene Hopfen werden mit einer Hand voll Salz weich gekocht. Sodann werden 4 Kalbshirn in einer Pfanne mit halb Essig halb Wasser so gesotten, daß nur ein einziger Sud darüber geht. Petersilie und Körbelkraut, je eine Hand voll, Schnittlauch, Schalottenzwiebeln werden gewiegt und in einer Casserolle, worin zerlaufene Butter ist, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und dem Hirn eine Viertelstunde lang gedämpft; nach diesem ein wenig Fleischbrühe, der Saft von einer halben Citrone daran gegossen, 3 Finger voll Mehl daran gestreut und das Ganze ein wenig gerüttelt. Beim Anrichten wird das Hirn mitten auf die Platte, um das Hirn her der Hopfen gelegt und die Sauce darüber gegossen.

102. Kartoffelbrei.

Weiße Kartoffeln schält man roh ab, thut ein Stück Butter in eine Casserolle, die Kartoffeln dazu, einen Schöpflöffel voll Wasser daran und läßt sie darin weich kochen; dann reibt man sie durch ein

Haarsieb, thut sie wieder in eine Casserolle, gießt eine halbe Maas Milch dazu und ein Stück Butter, rührt den Brei eine Viertelstunde miteinander und stellt ihn wieder auf Kohlen, daß er heiß wird. Beim Anrichten läßt man Butter in einem Pfännchen heiß werden, richtet den Kartoffelbrei auf eine Platte an und gießt die Butter darüber.

103. Gefüllte Kartoffeln.

Man sucht schöne gleiche Kartoffeln von mittlerer Größe aus, schält sie ab, schneidet oben ein Deckelchen weg, höhlt sie aus und macht folgende Fülle: einen halben Vierling geschnittenen Speck läßt man in einer kleinen Kachel zergehen und dämpft fein gewiegte Zwiebeln und Petersilie darin, dann kommt noch ein abgeriebener, eingeweichter, fest ausgedrückter Wecken dazu, ein halbes Pfund fein gewiegtes übriggebliebenes Fleisch, 2 bis 3 Eier, Salz, Muskatnuß, Pfeffer, Citronen und Citronensaft; die Kartoffeln werden damit ausgefüllt, das Deckelchen oben darüber gedeckt und in einer Bratpfanne mit einem Stück Butter weich gekocht. (Es ist noch besser, wenn man einen Deckel mit Kohlen auf die Bratpfanne sezt.)

104. Kartoffeln mit Schinken.

Die Kartoffeln werden roh geschält und zu einem Stück Butter in eine Casserolle gethan; man gießt etwas Milch dazu, läßt sie darin weich dämpfen, wiegt ein halbes Pfund Schinken, thut ihn unter die Kartoffeln, thut noch einen halben Schoppen sauren Rahm, Salz und Muskatnuß daran, schüttelt Alles durcheinander (man darf es aber nicht rühren) und läßt es vollends auskochen.

105. Kartoffeln mit Häring.

Man siedet gute Kartoffeln nicht sehr weich, schält sie, schneidet sie in kleine Stückchen, drückt von 6 hartgesottenen Eiern das Gelbe durch ein Haarsieb an einen halben Schoppen sauren Rahm, thut Salz und Pfeffer dazu, rührt Alles gut durcheinander, bestreicht eine Platte mit Butter, überlegt sie mit den geschnittenen Kartoffeln, darauf mit etwas Häring und dann mit etwas von den gerührten Eiern; so macht man fort bis Alles auf der Platte ist, legt oben darauf etwas Butter und stellt die Platte in ein Bratrohr, daß die Speise oben gelb wird.

106. Karviol.

Die Blumen werden vom Stängel genommen, abgezogen und im Salzwasser weich gekocht. Man macht folgende Sauce daran: 3 Kochlöffel voll Mehl rührt man in einer Casserolle mit kaltem Wasser glatt, 3 Eier und ein Stückchen Butter dazu, Salz und Muskatnuß darein; diese Sauce richtet man über den Karviol an.

107. Karviol anderer Art.

Der Karviol wird ebenso behandelt, wie der vorige. Man siedet 25 Krebse, löst die Schwänze ab, das Uebrige stößt man im

Mörser ganz fein mit Butter, läßt es in einer Casserolle in einem Stück Butter so lange dämpfen, bis es einen Schaum wirft, dann läßt man es mit Wasser oder Fleischbrühe dämpfen, nimmt die Krebsbutter ab, röstet diese in einer Casserolle mit 2 Löffeln voll Mehl, löscht sie mit kaltem Wasser ab und läßt sie mit Fleischbrühe aufkochen. Dann werden 2 Eier in einem Geschirr verklopft, von der Krebsbrühe daran gegossen und Alles über den Karviol geschüttet.

108. Kohl oder Wirsing.

Der Kohl wird verlesen, die Rippen davon geschnitten, dann wird er im Salzwasser weich gesotten, in einen Durchschlag geschüttet, daß das Wasser ablauft, und wenn er auf der Platte ist, mit Zwiebeln und Petersilie, welche mit einem Stück Butter gedämpft worden, abgeschmälzt.

109. Wirsing anderer Art.

Der Wirsing wird verlesen, die Rippen davon geschnitten, gewaschen, eine Viertelstunde in einem Stück Butter mit Zwiebeln und Petersilie gedämpft, ein wenig Mehl, Pfeffer und Muskatnuß darauf gestreut und Fleischbrühe daran gegossen.

110. Wirsing mit geräuchertem Fleisch und Feldhühnern.

Der Wirsing wird wie blaues Kraut gekocht, die Feldhühner ganz servirt und etwas geräuchertes Fleisch dazu gegeben, damit er desto schmackhafter ist.

111. Wirsing mit Schweinsfüßen und Ohren.

Der Strunk und die Rippen werden vom Wirsing geschnitten, dann läßt man ihn im kochenden Wasser nur 2 Sud thun, legt ihn in kaltes Wasser, nimmt ein Stück Butter oder Schweinsfett in eine Casserolle, wiegt einige Schalottenzwiebeln, legt diese mit 2 Lorbeerblättern, 4 Nelken und den ausgedrückten, in 4 Theile geschnittenen Wirsingköpfen in die Casserolle, deckt sie zu und läßt sie auf Kohlen stark dämpfen. Man gießt nun einen Löffel voll Bouillon daran, legt ein Stück rohen Schinken dazu, läßt Alles mit einander weich kochen, thut noch ein Stück Butter und noch einen Kochlöffel voll Mehl daran, etwas Muskatnuß und Salz, richtet den Wirsing auf eine Platte an, zieht die Sauce, worin er kochte, durch ein Haarsieb an den Wirsing und garnirt die Platte mit Schweinsfüßen und Ohren.

112. Gefüllter Kohl.

Der Kohl wird verlesen, gewaschen und im Salzwasser gekocht. Man macht folgende Fülle: Fleisch, was man nun für welches hat, wiegt man, nebst Zwiebeln und Petersilie, fein, nimmt 2 abgeriebene, eingeweichte, fest ausgedrückte Wecken dazu, rührt 3 bis 4 Eier daran, taucht ein Tuch in kaltes Wasser, legt eins ums andere von den Kohlblättern darauf, streicht auf jedes einen Löffel voll von der

angegebenen Fülle, bindet das Tuch fest zusammen und kocht den Kohl so im Salzwasser weich. Man kann entweder eine Buttersauce daran machen, oder Jus dazu geben.

113. Rosenkohl.

Der Kohl wird sauber gepuzt, gewaschen, mit kochendem Wasser zugesezt, weich gekocht, in einen Durchschlag geschüttet, kaltes Wasser darüber gegossen, in einer Casserolle, worin Zwiebeln und Petersilie in einem Stücke Fett gedämpft worden, eine Viertelstunde gekocht, Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Fleischbrühe daran gethan und mit diesen vollends ausgekocht.

Anmerkung. Bei dieser Art von Gemüsen ist das Mehlstreuen besser als das Rösten.

114. Winterkohl.

Der Kohl wird abgestreift, gewaschen, mit einem Stück Fett und kochendem Wasser beigesezt, weich gekocht, abgeschüttet und eine Viertelstunde in kaltem Wasser liegen gelassen; dann wird er fest ausgedrückt, nebst Zwiebeln fein gewiegt, in einer Casserolle mit einem Stück Schweins- oder Gänsefett, worin 3 Löffel voll Mehl geröstet worden, eine Viertelstunde gedämpft, ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran gegossen, nebst Salz und Muskatnuß. — Man kann ihn, wenn er auf der Platte ist, mit glacirten Kastanien garniren.

115. Gedämpfte Kohlrabi.

Die Kohlrabi werden sauber geschält, fein geschnitten, gesalzen, zugedeckt, eine Stunde stehen gelassen, mit kochendem Wasser zugesezt, weich gekocht, abgeschüttet und kaltes Wasser daran gegossen, daß sie weiß bleiben; dann dämpft man in einer Casserolle mit einem Stück Butter fein gewiegte Zwiebeln und Petersilie, läßt die Kohlrabi eine Stunde darin kochen und streut 3 Finger voll Mehl darauf, rührt sie um und gießt 1 Löffel voll weiße Bouillon daran; auch Pfeffer und Muskatnuß.

116. Gefüllte Kohlrabi.

Man nimmt schöne, halb ausgewachsene, gleich große Kohlrabi, schält sie, schneidet das Herzblatt sammt dem Deckel oben weg, kocht sie weich, gießt sie durch ein Haarsieb ab und schüttet kaltes Wasser darüber. Nun höhlt man die Kohlrabi aus und macht folgende Fülle dazu: ein Stück kalter Braten wird gewiegt, ein eingeweichter und ausgedrückter Wecken, nebst 3 Eiern, Salz, Muskatnuß, fein gewiegten Zwiebeln und Petersilie miteinander vermengt, in einer Casserolle in einem Stück Butter gedämpft, die Kohlrabenköpfe damit angefüllt, in einer Bratpfanne mit ein wenig Fleischbrühe auf Kohlen gesezt, die abgeschnittenen Deckelchen wieder darauf gelegt, Alles noch ein wenig gedämpft und eine Buttersauce daran gemacht.

117. Gelbe Bodenkohlrabi.

Diese werden geschält, gewaschen, in Blätter oder in viereckige Stückchen geschnitten, in einem Stück Butter weich gedämpft, Mehl darauf gestreut, Fleischbrühe daran gegossen und noch eine Weile gekocht; wenn man will, kann man auch ein wenig Zucker dazu nehmen.

118. Baierisch Kraut.

Dasselbe wird fein eingeschnitten, ein wenig gesalzen und mit einem Stück Schweinfett und Zwiebeln in einer Casserolle weich gedämpft; ist es weich, so gießt man ein halbes Glas Essig daran, ein Glas Wein, etwas Fleischbrühe, streut ein wenig Mehl darauf, macht es unter einander und läßt es auskochen.

119. Blaues Kraut.

Das Kraut wird fein eingeschnitten, in einer Casserolle eine feingeschnittene Zwiebel gedämpft, das Kraut dazu gethan, ein Gläschen Essig daran gegossen, eine Stunde lang gedämpft und wenn es recht weich ist, ein wenig Mehl darauf gestreut, Fleischbrühe daran geschüttet, und Zucker nach Belieben, noch ein halbes Glas Wein und Pfeffer und Salz nach Gutdünken daran gethan.

120. Weißes Kraut mit saurem Rahm.

Man sticht den Strunk von 2 bis 3 Krautköpfen aus, legt sie eine Stunde in frisches Wasser, kocht sie im Salzwasser halb weich, läßt sie in einem Seiher ablaufen, schneidet jeden Kopf in zwei Theile, bindet ihn mit Bindfaden wieder fest zusammen, legt das Kraut mit einem Stück Butter in eine Casserolle, thut gewiegte Zwiebeln, Petersilie, Körbelkraut, Estragon, Thimian und Basilikum dazu, auch ein Stück geräuchertes Fleisch, deckt die Casserolle zu, kehrt das Kraut öfters um und gießt etwas Jus daran, wenn es keinen Saft mehr haben sollte. Ist das Kraut nun bald weich, so streut man ein wenig Mehl darauf, salzt es, thut Muskatnuß und Pfeffer dazu, gießt eine halbe Stunde vor dem Serviren eine halbe Maas dicken, sauren Rahm daran, nimmt das Fleisch heraus, schneidet es in Stückchen, richtet das Kraut an, macht die Bindfäden los und garnirt es mit dem geräucherten Fleisch.

121. Gedämpftes weißes Kraut.

Das Kraut wird fein geschnitten, die Rippen davon genommen, ein Stück Butter und ein Stück Zucker, so groß wie ein Hühnerei, in eine Casserolle gethan; ist der Zucker und Butter schön gelb, so legt man das Kraut hinein, läßt es weich dämpfen, streut Mehl darauf, gießt einen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Jus daran und läßt es auskochen.

122. Gefülltes weißes Kraut.

1 Kopf weißes Kraut wird in Salzwasser halb weich gekocht und eine Fülle von Folgendem dazu gemacht: zu 1 Pfund Schweinbrät wird 1 eingeweichte, fest ausgedrückte Wecke, Zwiebeln, Petersilie, fein gewiegt und 3—4 Eier genommen, der Kopf bis auf das Herzblatt abgeblättert, 1 Löffel voll von der Fülle auf jedes Blatt gestrichen, der Kopf wie vorher zusammengemacht, mit einem Bindfaden fest gebunden, in eine Bratpfanne gesezt, ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, im Ofen gebacken und entweder eine Buttersauce daran gemacht oder mit Jus gegeben.

123. Baierische Rüben.

Die Rüben werden rein gewaschen, geschabt, in einer Casserolle mit Schweinfett, ein wenig Fleischbrühe oder warmem Wasser eine Stunde gekocht, und wenn sie weich sind, legt man ein Stück Schweinfleisch dazu, röstet in einer Pfanne ein paar Löffel voll Mehl in einem Stück Fett braun, löscht es mit Fleischbrühe ab, rührt es glatt, schüttet es an die Rüben und läßt diese noch eine halbe Stunde kochen.

124. Baierische Rüben mit Kastanien.

Die Rüben werden, wenn sie gepuzt und geschnitten sind, im Zucker gebräunt, die Kastanien, gebraten mit einem Schweinsfuß und einem Schweinsohr, dazu gelegt; wenn Alles weich ist, schneidet man etliche gebratene Bratwürste in kleine Stückchen, nimmt sie auch dazu und richtet nun die Rüben an.

125. Gelbe Rüben.

Die gelben Rüben werden abgeschabt, lang und fein geschnitten und in einer Schüssel voll lauem Wasser mit der Hand gerieben, daß alles Unreine davon kommt. Dann werden sie mit einem Stück Butter in einer Casserolle nebst fein gewiegten Zwiebeln weich gedämpft, hierauf kleine geschälte Kartoffeln dazu gethan und Alles miteinander weich gekocht. Man schüttet etwas Fleischbrühe daran und beim Anrichten kommen die gelben Rüben mitten in die Platte, die Kartoffeln werden um die Platte herumgelegt.

126. Gelbe Rüben anderer Art.

Die Rüben werden ebenso wie die vorigen zubereitet; sie werden in einer Casserolle mit feingewiegten Zwiebeln und Petersilie in Butter weich gedämpft, ein halber Schoppen guter süßer Rahm daran gegossen, mit ein wenig Mehl und Zucker bestreut und so noch eine Viertelstunde gekocht.

127. Weiße Rüben.

Die Rüben werden abgeschabt, fein und lang geschnitten, wie geschnittene Nudeln, gewaschen und in einer Casserolle mit einem Stücke Fett weich gedämpft. Dann streut man ein wenig Mehl darüber und gießt 2 Eßlöffel voll sauren und eben so viel süßen Rahm daran.

128. Weiße Rüben anderer Art.

Die Rüben werden ebenfalls wie bei No. 127 vorbereitet; 3 Loth Zucker röstet man in einer Casserolle mit Fett schön gelb, thut die Rüben dazu und läßt sie eine Stunde lang kochen; sind sie weich, so streut man einen Löffel voll Mehl darüber und macht sie mit einem Kochlöffel untereinander, gießt einen Löffel voll Fleischbrühe daran und läßt sie noch eine Stunde kochen.

129. Weiße Rüben auf polnische Art.

Nachdem die Rüben geschält und geschnitten sind, werden sie im heißen Schmalz gebacken, in einer Casserolle mit Bouillon oder Jus gekocht, ein wenig Mehl darauf gestreut, Zucker dazu genommen und noch einmal mit aufgekocht. Man kann Carbonade, Schaf- oder Schweinfleisch dazu geben.

130. Sauerkraut mit saurem Rahm.

Man drückt das Kraut fest aus, legt ein Stück geschnittenen Speck, 2 große Zwiebeln, fein geschnitten, und das Kraut in eine Casserolle, legt ein Stück von einem Hasen, einer wilden Ente, oder ein Stück geräuchertes Fleisch dazu und läßt Alles miteinander dämpfen; sollte das Kraut keinen Saft mehr haben, so muß saurer Rahm daran gegossen werden. Eine Viertelstunde vor dem Serviren streut man 3 Finger voll Mehl und 1 Messerspitze voll Pfeffer auf das Kraut und gibt es mit dem Fleisch zu Tische.

331. Sauerkraut mit Hecht.

Das Sauerkraut wird mit Wein, Cognak oder Arak weich gekocht; dann läßt man es in einem Haarsieb gut ablaufen. Hat man einen übrig gebliebenen Hecht, so ist es gut, wo nicht, so siedet man einen solchen blau ab, gräthet ihn aus und schneidet ihn in kleine Stückchen. Frisch gesottene Kartoffeln werden nun geschält, in Scheiben geschnitten, und in ein Aufzugblech zuerst Kartoffeln, dann Kraut, dann der Hecht gelegt, wieder Kraut, oben darauf noch einmal Kartoffeln, und so fort, bis das Geschirr voll ist. Man rührt einen halben Vierling Butter und einen Kochlöffel voll Mehl mit einem Ei an, gießt dieses über das Kraut, backt es im Ofen und stürzt es vor dem Auftragen auf eine Platte.

132. Sauerkraut mit Lerchen.

Das Kraut wird mit Schweinfett, Zwiebeln und einer Bouteille Champagner weich gekocht; die Lerchen rupft man, nimmt die Augen heraus, steckt den Kopf auf die Brust, dreht die Füße, steckt 6—7 Lerchen an einen hölzernen Zweck und läßt sie in einer Casserolle mit einem Stück Fett, Zwiebeln, Lorbeer, ganzem Pfeffer und Nelken eine Stunde kochen. Wenn sie schön gelb sind, richtet man das Kraut an, legt die Lerchen schön darauf, aber so, daß man ihre Köpfe sehen kann,

und legt oben darauf wieder Kraut; doch müssen die Köpfe immer sichtbar bleiben.

133. Sauerkraut mit Feldhühnern.

Das Kraut wird in einer Casserolle mit Schweinfett, Zwiebeln und einem Glas Wein weich gekocht; die Feldhühner werden dressirt, in Speck eingebunden, Salz, Pfeffer, Citronen, Nelken, Muskatblüthe, Lorbeerblätter, Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie und Citronenkraut dazu gelegt, ein wenig Fleischbrühe daran gegossen und in einer zugedeckten Casserolle eine Stunde lang gedämpft. Man nimmt nun den Deckel von der Casserolle, läßt die Hühner schön gelb braten, schneidet die Brust von ihnen ab, richtet das Kraut an, legt die Brüste schön darauf und gießt das Fett, worin sie gebraten wurden, über das Kraut.

134. Schwarzwurzeln.

Man schabt die Wurzeln sauber ab und legt sie in ein Geschirr mit kaltem Wasser, worein man eine Hand voll Mehl thut; sind die Wurzeln alle geschabt, so reibt man sie mit der Hand sauber aus (sie dürfen nur halbfingerlang geschnitten werden), thut sie in eine Casserolle, knetet einen halben Vierling Butter mit einer Hand voll Mehl, legt es auf die Schwarzwurzeln, gießt ein wenig Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß nach Belieben daran und läßt sie weich kochen.

135. Schwarzwurzeln anderer Art.

Sie werden gewaschen, gepuzt, gereinigt und im Salzwasser weich gesotten; dann schält man Kartoffeln ab, schneidet sie in 4 Theile, nimmt ein Stück Butter in die Casserolle, die Kartoffeln und ein wenig süße Milch dazu und dämpft sie weich. Salz und Muskatnuß kommt auch daran. Ist Alles weich, so legt man die Schwarzwurzeln zu den Kartoffeln und gießt noch einen halben Schoppen sauren Rahm daran.

136. Gebackene Schwarzwurzeln.

Diese werden gepuzt, gewaschen, in fingerlange Stückchen geschnitten, im Salzwasser weich gekocht und folgender Teig gemacht: 2 Hände voll Mehl rührt man mit 1 Schoppen Weißbier oder Wein glatt, drückt die Schwarzwurzeln in diesen Teig, backt sie in einer Pfanne mit heißem Schmalz schön gelb und macht entweder eine Buttersauce dazu, oder gibt man sie trocken zum Spinat.

137. Spargeln.

Die Spargeln werden gepuzt, geschabt, das Weiße davon geschnitten, und in einer messingenen Pfanne in kochendem Wasser mit einer großen Hand voll Salz weich gekocht, auf eine Platte angerichtet und folgende Sauce dazu gemacht: 2 Kochlöffel voll Mehl rührt man in einer messingenen Pfanne mit kaltem Wasser glatt an, schlägt 3 Eigelb darein, den Saft von einer halben Citrone, drei Löffel voll dicken sauren Rahm, Salz, Muskatnuß, etwas Fleischbrühe und läßt dieses

unter immerwährendem Rühren, damit es nicht gerinnt, auf den Kohlen aufkochen.

138. Spinat.

Der Spinat wird sauber gelesen und gewaschen, mit Salzwasser zugesezt und weich gekocht, eine Stunde in kaltes Wasser gelegt, fest ausgedrückt, mit einem Zwiebel fein gewiegt, 2 Löffel voll Mehl in einem Stück Butter hellgelb geröstet, der Spinat darin gedämpft, ein Löffel voll Fleischbrühe daran gegossen und so gekocht. (Muskatnuß kann man auch daran reiben.)

139. Fischpudding.

Ein Pfund Fischbrät, ein eingeweichter, fest ausgedrückter Wecken, eine große, feingewiegte Zwiebel, welcher in ½ Viert. Butter gedämpft wurde, wird mit 3 Eiern eine Viertelstunde gerührt, ½ Quart Milch, Salz und Muskatnuß dazu genommen, Alles noch einmal durcheinander gemacht, die Masse in ein nasses Tuch fest eingebunden, in kochendem Wasser eine Stunde gelassen und eine Brieschensauce dazu gemacht. — Ein Brieschen wird gereinigt, mit einer Zwiebel und dem Gelben von einer Citrone fein gewiegt, in einer Cassérolle mit einem Stück Butter und dem Gewiegten gedämpft, ein halber Kochlöffel voll Mehl darauf gestreut, mit kaltem Wasser glatt gerührt, mit einem Löffel voll guter Fleischbrühe aufgekocht, Salz und der Saft von einer halben Citrone dazu genommen, der Pudding auf die Platte gelegt und die Sauce darüber gegossen. — Fischbrät wird auf folgende Art gemacht: Man schuppt und puzt den Fisch sauber, schabt das Fleisch von den Gräten, legt es ein wenig in Milch und wiegt es dann recht fein.

140. Kartoffelknopf mit Schinken.

Gesottene, kalte Kartoffeln reibt man am Reibeisen, wiegt ein halbes Pfund magern Schinken, nimmt einen eingeweichten und ausgedrückten Wecken, nebst feingewiegten Zwiebeln, läßt ein Viertelpfund Butter in einer Schüssel zerlaufen, thut alles Obige nebst 5 bis 6 Eiern dazu, auch Schnittlauch, Salz und Muskatnuß, bindet die Masse in ein nasses Tuch, läßt sie eine Stunde im Salzwasser kochen, richtet den Knopf an und schmälzt ihn mit Butter und Brod ab.

141. Krebspudding.

Von 25 Krebsen nimmt man die Galle und Schwänze weg, stoßt leztere mit Butter recht fein, dämpft mit einem Viertelpfund Butter in einer Cassérolle das Gestoßene so lange, bis es Schaum gibt, läßt sie mit Wasser oder Fleischbrühe aufkochen, nimmt die Krebsbutter oben weg, gießt sie in kaltes Wasser, rührt sie in einer Schüssel ganz weiß, nimmt die Hälfte davon zu 2 eingeweichten, fest ausgedrückten Wecken, 5 Eigelb, 1 geriebenen Muskatnuß, Salz, dem Schnee von den 5 Eierweiß, rührt Alles recht untereinander, legt die Krebs-

schwänze auf ein nasses Tuch, füllt die Masse darauf, bindet das Tuch zu, kocht den Pudding in kochendem Wasser eine Stunde lang, und macht folgende Krebssauce: die zweite Hälfte der Krebsbutter kommt mit 1 Kochlöffel voll Mehl in eine Casserolle, wird einige Mal darin umgewendet, mit Wasser abgelöscht, mit Fleischbrühe aufgefüllt, etwas von der Krebsbrühe, 1 Messerspitze voll Muskatblüthe, Salz, 1 Löffel voll saurer Rahm dazu genommen und miteinander aufgekocht, wenn es Zeit zum Anrichten ist, rührt man 2 Eiergelb daran und gießt die Sauce an den Pudding.

142. Italienischer Makaronipudding mit Schinken.

Man kocht ein Viertelpfund Makaroni im Salzwasser oder in Fleischbrühe, zieht sie durch kaltes Wasser und läßt sie ablaufen; sodann wiegt man ein halbes Pfund magern Schinken und macht dieses Alles in einer Schüssel mit einer Hand voll geriebenem Parmesankäs, einem halben Schoppen sauren Rahm, geriebener Muskatnuß untereinander, bindet die Masse in ein nasses Tuch, läßt sie eine Stunde im Salzwasser kochen, richtet den Pudding auf eine Platte an und schmälzt ihn mit nasser Butter.

143. Nudelnpudding mit Morcheln.

Man macht Nudeln von 2 Eiern, gießt Salzwasser daran, zieht sie durch kaltes Wasser, läßt sie ablaufen, rührt in einer Schüssel 1 Schoppen sauren Rahm, 3 ganze Eier, 2 geschnittene Brieschen, 1 große Hand voll Morcheln, Salz und Muskatnuß mit den Nudeln durcheinander, bindet Alles in ein nasses Tuch, kocht den Knopf eine Stunde in kochendem Salzwasser und gibt folgende Buttersauce dazu: ein Stück Butter, 1 feingewiegte Zwiebel und gewiegte Citronenschalen läßt man in einer kleinen Casserolle mit 1 Kochlöffel voll Mehl gelb anlaufen, löscht es mit kaltem Wasser ab, gießt 1 Schöpflöffel voll Fleischbrühe, ein halbes Glas Wein, von einer halben Citrone den Saft daran, läßt Alles eine Viertelstunde mit einander kochen, sezt den Pudding auf eine Platte und gibt die Sauce dazu.

144. Speckknopf.

Ein halbes Pfund Speck schneidet man in kleine Würfel und legt die Hälfte davon in eine Schüssel, die andere Hälfte läßt man in einer Casserolle zerlaufen und röstet für 2 Kreuzer Weißbrod, auch in Würfel geschnitten, darin; dann schneidet man noch einmal für 2 Kreuzer Weißbrod in Würfel, feuchtet sie mit heißer Fleischbrühe an, macht das Geröstete, nebst 4 Eiern, Salz, Muskatnuß und 2 kleinen Kochlöffeln voll Mehl untereinander, bindet Alles in ein nasses Tuch, läßt den Knopf eine Stunde kochen und gibt ihn zu eingemachtem Kalbfleisch.

145. Spinatknopf.

2 Hände voll Spinat brüht man im Salzwasser ab, schüttet ihn in einen Seiher, gießt kaltes Wasser darüber, daß er schön grün

bleibt, drückt ihn fest aus und wiegt ihn recht fein. Nun wird ein halbes Pfund Kalbs- oder Schweinebraten mit einer halben Citrone fein gewiegt, 2 Wecken abgerieben, eingeweicht ausgedrückt, eine feingewiegte, gedämpfte Zwiebel dazu genommen, 6 Loth Butter in einer Schüssel schaumig gerührt, alles Obige dazu gethan, mit 6 Eiergelb, Salz, Muskatnuß, den Schnee von den 6 Eierweiß untereinander gemischt, die Masse in ein nasses Tuch gebunden und eine Stunde im kochenden Salzwasser gekocht und ein Fricassée daran gemacht auf folgende Art: ein Kochlöffel voll Mehl wird in einer messingenen Pfanne mit kaltem Wasser glatt gerührt, 2 Eiergelb daran geschlagen, 1 Schöpflöffel voll Fleischbrühe, 2 Löffel voll saurer Rahm mit Obigem gekocht und dieses über den Pudding angerichtet.

146. Arakpudding.

6 Löffel voll gestoßenen Zucker und 6 Eiergelb rührt man ganz dick, wie einen Biscuitteig, nimmt 4 Loth feines Mehl, ein halbes Glas Arak, den Schnee von den Eierweiß dazu, mischt Alles untereinander, bestreicht eine blecherne Kapsel sammt Deckel mit Butter, füllt die Masse darein, bindet die Kapsel fest zu, stellt sie eine Viertelstunde in kochendes Wasser und macht folgende Sauce zu dem Pudding: man schält 4 gute Aepfel, nimmt das Kernhaus heraus, dämpft sie in einem Stück Butter, treibt sie durch ein Haarsieb, läßt sie mit einem Schoppen Wein, einer Messerspitze voll Zimmt und einem Stück Zucker aufkochen und gießt die Sauce an den Pudding.

147. Schwarzbrodpudding.

5 Loth schwarzes Brod, das aber nicht sauer seyn darf, wird gerieben, wie auch eine ganze Muskatnuß, 2 Messerspitzen gestoßener Zimmt, 6 Loth abgeriebene, gestoßene Mandeln, 1 Messerspitze gestoßene Nelken, wird Alles mit einem Glase voll Malaga angefeuchtet, ein Viertelpfund Butter in einer Schüssel leicht gerührt, obiges Alles darein gethan, 6 Eiergelb, ein Viertelpfund gestoßener Zucker, von einer halben Citrone die am Reibeisen abgeriebene Schale, der Schnee von den 6 Eierweiß recht miteinander verrührt, ein schönes Flädlein gebacken, dieses in ein nasses Tuch in Streifen kreuzweise in das Tuch gelegt, die Masse darauf gefüllt, das Tuch fest zugebunden, eine Stunde im kochenden Wasser gelassen und folgende Glühweinsauce dazu gemacht: Eine Bouteille Wein läßt man in einem Geschirr mit 8 Loth Zucker zu einem Schoppen einkochen, richtet nun den Pudding an und gießt den Wein durch ein Haarsieb, in welchem ein Stück ganzer Zimmt und 6 Stück Nelken sind, an den Pudding.

148. Chokoladepudding.

Ein Viertelpfund Chokolade wird am Reibeisen abgerieben, von 2 Wecken oder Milchbroden die Rinde abgeschnitten, das Brod eingeweicht und ausgedrückt, ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, ein Viertelpfund abgezogene, mit Milch recht fein gestoßene Mandeln, ein

Viertelpfund fein gestoßener Zucker, 6 Eiergelb, der Schnee von den 6 Eierweiß wird Alles untereinander gerührt, eine blecherne Kapsel mit Butter bestrichen, dann mit Zucker bestreut, die Masse in die Kapsel gefüllt, diese eine Stunde im Dunst gekocht und folgende Sauce dazu gemacht: 3 Loth Chokolade werden mit so viel Milch, als dazu nöthig ist, in einer messingenen Pfanne verrührt, eine Messerspitze gestoßener Zimmt dazu genommen, miteinander aufgekocht, schaumig gesprudelt und an den Pudding gegossen.

Anmerkung. Es ist üblich, daß die Sauce nur von der Seite an den Pudding gegossen wird, weil es schöner aussieht.

149. Chokoladepudding auf feine Art.

Ein Viertelpfund Vanillechokolade, eine halbe Tasse voll guten süßen Rahm, 8 Loth Butter und 4 Loth feines Mehl läßt man in einer messingenen Pfanne unter beständigem Rühren kochen, bis es sich von der Pfanne ablöst, läßt es nun in einer Schüssel erkalten, rührt ein Viertelpfund abgezogene, gestoßene Mandeln, 6 Eiergelb, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, den Schnee von 6 Eierweiß miteinander, mengt dieses mit dem Obigen zusammen, bestreicht eine Puddingkapsel mit Butter, bestreut sie mit Zucker, stellt sie in ein Geschirr mit kochendem Wasser, läßt den Pudding eine Stunde lang kochen und macht folgende Sauce dazu: eine halbe Maas Milch, ein Stück Vanille und ein Stück Zucker läßt man miteinander kochen, verklopft 2 Eiergelb, 3 Finger voll Mehl, rührt sie mit kalter Milch glatt, schüttet dieses an die kochende Vanillemilch, läßt Alles unter beständigem Rühren miteinander aufkochen, gießt die Sauce durch ein Haarsieb und schüttet sie über den Pudding.

150. Citronenpudding.

Ein Viertelpfund abgezogene Mandeln stößt man recht fein mit Eierweiß oder Rosenwasser, rührt ein Viertelpfund Butter in einer Schüssel leicht, nimmt ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker und die Mandeln dazu, schlägt 7 Eiergelb daran, rührt es eine Viertelstunde miteinander, das Gelbe einer ganzen Citrone, am Reibeisen abgerieben, und den Saft derselben nebst 2 Loth Geigenmehl und 2 Messerspitzen voll feines Mehl dazu, schlägt von 5 Eierweiß einen dicken Schnee und mengt ihn mit dem Uebrigen zusammen. Sodann wellt man einen Butterteig messerrückendick aus, schneidet mit einem Backrädchen fingerbreite Streifen davon, belegt eine Casserolle oder sonst ein Blechgeschirr so damit, daß die Streifen über das Blech hängen und ineinander geflochten sind; dann füllt man die Masse darein, schneidet die Streife ringsum davon und läßt es im Backofen schön backen (es braucht 1½ Stunde dazu), stürzt es auf eine Platte und macht folgende Sauce dazu: man nimmt 1 Schoppen Wein in eine messingene Pfanne, thut 4 Loth Zucker darein, läßt es miteinander kochen, schlägt 2 Eiergelb in ein Geschirr, 2 Messerspitzen voll feines Mehl dazu, rührt es mit kaltem Wasser glatt an, gießt ein halbes Glas Arak dazu, rührt den kochenden Wein dazu,

thut es nochmals in die Pfanne und läßt es anziehen, zieht es durch ein Haarsieb und gibt es besonders zur Tafel.

151. Citronenpudding in Aprikosensauce.

In einer messingenen Pfanne läßt man einen Schoppen Wasser mit einem Viertelpfund Butter eine Viertelstunde kochen, dann werden ein Viertelpfund Zucker, woran 2 Citronen abgerieben wurden, der Saft von einer Citrone, 4 Loth feines Mehl, 2 Loth bittere und 2 Loth süße Mandeln ebenfalls so lange mit Obigem gekocht, bis sich die Masse von der Pfanne losschält. Dann nimmt man es in eine Schüssel, schlägt nach und nach 6 Eigelb daran, das Weiße von den Eiern, zum Schnee geschlagen, langsam darunter, streicht eine blecherne Kapsel mit Butter, bestreut sie dann mit Zucker und füllt die Masse darein, macht die Kapsel fest zu, stellt sie in eine bedeckte Casserolle mit siedendem Wasser, läßt den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen und macht folgende Sauce dazu: 8 Stücke ausgesteinte Aprikosen läßt man in einer kleinen Casserolle mit 1 Schoppen Wein, 1 Schoppen Wasser und 6 Loth Zucker eine Viertelstunde kochen, treibt dieses durch einen Seiher, thut es dann noch einmal in die Casserolle, läßt es wieder heiß werden, richtet den Pudding an und gießt die Sauce darüber.

152. Englischer Pudding.

Von 1 Pfund Ochsennierenfett, sauber abgehäutet und fein gewiegt, einem halben Pfund großen und eben so viel kleinen Weinbeeren, einem halben Pfund gestoßenem Zucker, dem gewiegten Gelben von einer Citrone, 8 Loth geriebenen Wecken, 1 Kochlöffel voll feinem Mehl, einem halben Glas Arak und 5 Eiern macht man auf einem Nudelnbrett, worauf ein wenig Mehl gestreut worden, einen gutgearbeiteten Teig, treibt ihn aus, so gut man kann, legt ein reines Tuch auf ein Kopfkissen und zieht ihn auf diesem so fein wie möglich aus, läßt ihn ein wenig darauf abtrocknen, legt ihn dann wieder aufs Nudelnbrett, streicht den halben Theil von dem Angerührten darüber, alle Arten von eingemachten Früchten, nebst ungefähr 8 Stück geschälten, in Scheiben geschnittenen guten Aepfeln dazu, auf diese die andere Hälfte von dem Gerührten, rollt nun den Pudding zusammen, formirt ihn zu einer Schnecke, bindet ihn fest in ein nasses Tuch ein, läßt fingerbreit oben leer, läßt ihn im kochenden Wasser 4 Stunden lang fortkochen und macht folgende Sauce dazu: 1 Schoppen Milch wird mit einem Stück Zucker siedend gemacht, 3 Eigelb in einem Topfe verklopft und diese an die siedende Milch gegossen, ein halbes Glas Arak dazu genommen, und wenn der Pudding auf der Platte liegt, diese Sauce darüber gegossen.

153. Englischer Pudding anderer Art.

Ein Viertelpfund Butter rührt man in einer Schüssel ganz schaumig, stoßt ein Viertelpfund abgezogene Mandeln mit Eierweiß recht fein, sodann werden ein Viertelpfund Zucker, woran eine Citrone abgerieben wurde, ein abgeriebener, eingeweichter und fest ausgedrückter

Wecken, 6 Eiergelb, das Weiße davon zu Schnee geschlagen, ein Viertelpfund Zibeben und Rosinen mit den gestoßenen Mandeln recht schaumig gerührt (nur darf der Schnee zuletzt dazu gethan werden); nun breitet man ein nasses Tuch auseinander, legt in die Mitte desselben eine halbe, ausgesteinte Aprikose, neben herum große Zibeben, füllt die Masse darauf, bindet das Tuch so zu, daß Finger breit leer bleibt, läßt ihn eine Stunde in wenig gesalzenem Wasser kochen und macht folgende Citronensauce dazu: 2 am Zucker abgeriebene Citronen werden mit einem Kochlöffel voll Mehl und kaltem Wasser gerührt, 1 Schoppen Wein daran gegossen, der Citronenzucker dazu genommen, so wie auch der Saft derselben, und diese Sauce an den Pudding gegossen.

Anmerkung. Das Brod muß zu allem Pudding in Wasser eingeweicht werden; es ist viel feiner und luftiger, als in der Milch.

154. Englischer Pudding anderer Art.

9 Loth Ochsennierenfett wird recht fein gewiegt, 20 Loth Mehl werden mit der Hand gerieben und in das gewiegte Fett gerührt; an 8 Loth fein gestoßenen Zucker, eine halbe Citrone, am Reibeisen abgerieben, 8 Loth Citronat und Pomeranzenschalen, fein gewiegt, 8 Loth kleine Weinbeeren, 8 Loth große Weinbeeren, sauber gewaschen, schlägt man 4 ganze Eier, macht Alles mit einem Kochlöffel durcheinander, wie einen Spatzenteig, bindet die Masse in ein in kaltes Wasser getauchtes Tuch fest ein und thut sie ins kochende Wasser. Sie braucht drei Stunden zum Kochen. Man kann den Pudding mit Arak aufbrennen oder sonst eine beliebige Sauce dazu geben.

155. Pudding von geriebener Gerste.

Man macht von 2 Eiergelb und so viel Mehl, als diese anschlucken, einen Teig, wiegt ihn recht fein, kocht ihn in einem Schoppen Milch und läßt ihn erkalten. Nun rührt man ein Viertelpfund Butter, 4 Loth an einer Citrone abgeriebenen Zucker, 2 Loth abgezogene, gestoßene Mandeln, 6 Eiergelb und den Schnee von 6 Eierweiß miteinander, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker bestreute Kapsel, läßt den Pudding eine Stunde im kochenden Wasser und macht folgende Sauce: ein Viertelpfund Kirschen stoßt man sammt den Steinen tüchtig, kocht sie eine halbe Stunde in einem Schoppen Wasser, treibt sie durch ein Haarsieb, gießt einen Schoppen Wein daran, nebst einem Kochlöffel voll Mehl, Zimmt und Nelken, rührt Alles recht glatt und läßt es mit einem Stück Zucker aufkochen. Wenn der Pudding angerichtet ist, gießt man die Sauce daran.

156. Hamburger Pudding.

Einen Schoppen Wasser und ein Viertelpfund Butter läßt man in einer messingenen Pfanne miteinander kochen, rührt es in einer Schüssel mit ein wenig Mehl locker durcheinander, daß es keine Knollen bekommt, nimmt ½ Vierl. kleine Weinbeeren und 3 Loth gestoßenen Zucker dazu, macht Alles untereinander, bindet es in ein nasses Tuch ein, läßt es

eine halbe Stunde in kochendem Wasser und gibt gekochtes Obst, Zwetschgen, Kirschen oder Aprikosen dazu.

157. Kaiserpudding.

Man stoßt ein halbes Pfund Mandeln mit Eierweiß so fein wie Brei, wiegt die Schale einer Citrone, ein Viertelpfund Zitronat und Pomeranzenschalen auch recht fein, rührt ein halbes Pfund Butter ganz schaumig, rührt Obiges mit 10 Eigelb, einem am Reibeisen abgeriebenen, durch einen Seiher getriebenen weißen Kreuzerwecken und dem Schnee von 8 Eierweiß recht gut zusammen, wie zu einer Mandeltorte, bestreicht einen Puddingmodel mit Butter, bestreut ihn mit Zucker, füllt die Masse hinein, bestreicht auch den Deckel des Models mit Butter, macht ihn fest zu, stellt ihn in kochendes Wasser und läßt ihn eine starke halbe Stunde kochen. — Man macht folgende Sauce dazu: 1½ Schoppen Wein werden mit ein wenig Citronenschalen und ganzem Zimmt gekocht, 3 Eigelb und 3 Finger voll Mehl mit kaltem Wasser glatt gerührt, der kochende Wein wird daran gegossen, mit dem Chokoladesprudel Alles so lange gesprudelt, bis es über sich steigt, der Pudding nun angerichtet und die Chaudeausauce durch ein Haarsieb dazu gegossen.

158. Kirschenpudding.

Von 3 Wecken schneidet man die Rinde ab, weicht sie ein, drückt sie aus, stoßt ein Viertelpfund abgeschälte Mandeln mit Eierweiß, rührt ein Viertelpfund Butter schaumig, nimmt ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, die Wecken, 6 Eigelb, ein halbes Pfund ausgesteinte Kirschen und den Schnee von 6 Eierweiß dazu, rührt Alles tüchtig untereinander, füllt die Masse in ein nasses Tuch, bindet dieses fest zu, läßt den Pudding eine Stunde in kochendem Wasser und gibt folgende Pomeranzensauce dazu: Man reibt eine Pomeranze an Zucker ab, zieht die weiße Haut davon ab, schneidet das Mark in kleine Stückchen, läßt in einer Casserolle das Obige mit 1 Schoppen süßen Wein, dem abgeriebenen Zucker eine Zeit lang kochen, gießt dann 1 Schoppen Milch dazu, läßt es wieder kochen, gießt ein kleines Glas voll Kirschengeist nebst 2 Eigelb daran, zieht die Sauce durch ein Haarsieb und schüttet sie an den Pudding.

159. Mutschelpudding.

1 Vierling Butter wird in einer Schüssel leicht gerührt, 1 Vierling abgezogene, fein gestoßene Mandeln dazu gethan, 8 Eigelb, eins nach dem andern, daran gerührt, von 6 Eiern ein steifer Schnee geschlagen, 8 Loth Geigenmehl mit dem Schnee unter die Masse gemengt, 1 Citrone am Reibeisen abgerieben, auch dazu genommen, eine Puddingkapsel mit Butter bestrichen und mit Zucker besäet, die Masse darein gefüllt und im kochenden Wasser 3 Viertelstunden gelassen. — Dazu macht man folgende Sauce: Eine halbe Maas Milch, von einer halben Citrone das Gelbe und 3 Loth Zucker läßt man in einer messingenen

Pfanne miteinander kochen; hierauf schlägt man 3 Eiergelb in ein Geschirr, gießt ein halbes Glas Maraſquino und die kochende Milch langſam daran, thut es nochmals in die Pfanne und läßt es anziehen; dann ſtürzt man den Pudding auf eine Platte und gibt die Sauce dazu.

160. Neunlothpudding.

Für 6 bis 8 Perſonen ſind 6 Loth hinreichend. In einer meſſingenen Pfanne wird 1 ſchwacher Schoppen Waſſer, 6 Loth Butter, 6 Loth Zucker, woran eine halbe Citrone abgerieben wurde, 6 Loth fein geſtoßene Mandeln, 6 Loth feines Mehl zu einem dicken Brei zuſammen gekocht, die Maſſe in eine Schüſſel gethan und 6 Eiergelb nacheinander dazu genommen, das Weiße davon zu Schnee geſchlagen, zuletzt damit vermiſcht, ein Puddingmodel mit Butter beſtrichen, mit Zucker beſtreut, die Maſſe hineingefüllt und in kochendem Waſſer eine Stunde gekocht. — Man macht eine Hagenbuttenſauce auf folgende Art dazu: Man rührt 2 Löffel voll Hagenbuttenmark und 1 Löffel voll feines Mehl in einer meſſingenen Pfanne untereinander, gießt 1 Schoppen guten Wein daran, thut auch Zucker dazu und läßt es miteinander aufkochen. Wenn der Pudding auf der Platte liegt, gießt man die Sauce von der Seite daran.

161. Pudding von ſüßen Nudeln.

Von 1 Ei und 1 Dotter und ſo viel Mehl, als dieſe anſchlucken, macht man einen feſten Teig, wellt Kuchen davon aus, ſchneidet dieſe 2 Meſſerrücken dick, ſiedet ſie im Salzwaſſer, zieht ſie durch kaltes Waſſer und läßt ſie ablaufen; nun rührt man 1 Pfund Butter ſchaumig, auch rührt man 5 Eiergelb, die Nudeln, 1 Pfund gewiegten Citronat und Pomeranzenſchalen, eine halbe Citronenſchale, fein gewiegt, 4 Loth Zucker, 2 kleingeſchnittene Aepfel, den Schnee von 5 Eierweiß untereinander, füllt die Maſſe in ein naſſes Tuch, bindet es feſt zu, kocht den Pudding 5 Viertelſtunden lang in kochendem Waſſer und macht folgende Weinſauce dazu: Man läßt 1 kleinen Löffel voll Mehl mit einem Stückchen Butter gelb anlaufen, löſcht es mit Wein ab, Zucker, 1 Meſſerſpitze voll Zimmt, eben ſo viel Muskatblüthe, läßt Alles mit einander aufkochen und gießt dieſe Sauce an den Pudding.

162. Plumpudding.

1 Pfund Ochſennierenfett häutet man ſauber ab, ſchneidet es in ganz kleine Stückchen, 1 Pfund geriebenes weißes Brod dazu, $\frac{3}{4}$ Pfund fein geſtoßenen Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund kleine und eben ſo viel gewaſchene große Weinbeeren, das gewiegte Gelbe von 1 Citrone, 1 Quint geſtoßenen Zimmt, 2 Meſſerſpitzen geſtoßene Muskatblüthe, ein Glas Cognac, dieſes Alles macht man mit 13 Eiern untereinander, bindet den Pudding in ein naſſes Tuch ein und läßt ihn in kochendem, ein wenig geſalzenem Waſſer 4 bis 5 Stunden lang kochen, ſtürzt ihn dann auf eine Platte, ſchneidet oben eine kleine Oeffnung in den Pudding, worein

man Zucker streut, Arak gießt, diesen anzündet und den Pudding brennend aufträgt.

163. Reispudding.

Ein Viertelpfund sauber gewaschenen Reis kocht man ganz weich mit einer halben Maas Milch, treibt ihn durch ein Haarsieb; dann rührt man ein Viertelpfund Butter in einer Schüssel leicht, thut 8 Loth fein gestoßene Mandeln und 6 Loth Zucker dazu, legt 1 Löffel voll Reis in die Butter und 1 Eigelb dazu; so macht man fort bis zum Ende. Zulezt rührt man die Mandeln auch daran, schlägt von dem Eierweiß einen steifen Schnee, rührt ihn langsam unter die Masse, bestreicht einen Melonenmodel mit Butter, thut die Masse darein, stellt sie in den Ofen und läßt sie gut ausbacken. In einer kleinen Stunde ist der Pudding gebacken. Daran macht man eine Aprikosensauce aus 3 Löffel voll Aprikosen-Marmelade und 1 Schoppen Rheinwein, läßt es miteinander aufkochen und gießt es auf den Pudding.

164. Gefüllter Reispudding.

Ein Viertelpfund Reis brüht man mit kochendem Wasser an, läßt ihn eine Viertelstunde stehen, kocht ihn mit ½ Vierl. Butter weich, rührt ihn mit einem Viertelpfund gestoßenem Zucker und noch ½ Vierl. Butter bis er kalt ist, schlägt 6 Eigelb daran, eine halbe am Reibeisen abgeriebene Citrone, den Schnee von den 6 Eierweiß, rührt Alles miteinander, füllt die Hälfte der Masse in ein Aufzugblech, legt oben darauf eine Oblate, auf diese etwas Eingemachtes, auf dieses die andere Hälfte der Masse, backt den Pudding im Ofen und macht folgende Sauce: 3 Loth abgezogene, feingestoßene Mandeln läßt man mit 1 Schoppen süßen Rahm, 1 Schoppen Milch, 1 Citronenschale und einem Stück Zucker aufkochen, verrührt 3 Eigelb, gießt die kochende Milch daran, läßt Alles noch einmal anziehen und gießt diese Sauce an den Pudding.

165. Russischer Pudding.

1 Pfund gereinigtes Ochsenmark wird zu kleinen Stückchen geschnitten und mit 6 Loth geriebenem Weißbrod, 7 Kochlöffeln feinem Mehl, einem halben Pfund Zucker, einem halben Pfund großen und eben so viel kleinen Weinbeeren, einem Glas starken Arak, dem gewiegten Gelben von 1 Citrone, Zimmt und 10 Eiern gut durcheinander gemacht, in ein nasses Tuch, aber nicht fest, eingebunden und 2 Stunden in kochendem Wasser gekocht. — Man gibt folgende Sauce dazu: 1 Pomeranze reibt man am Zucker, zieht die weiße Haut ab, nimmt die Kerne heraus, schneidet das Mark in Stückchen, läßt dieses mit dem abgeriebenen Zucker, dem Saft von 1 Citrone und 1 Bouteille Wein miteinander aufkochen, schlägt 3 Eigelb in einen Topf, thut 3 Finger voll Mehl dazu, rührt es mit kaltem Wasser glatt, nimmt den kochenden, gewürzten Wein dazu, läßt es noch einmal, während es stark sprudelt, aufkochen und gießt die Sauce über den angerichteten Pudding.

166. Aepfelauflauf.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schneidet gute Aepfel in kleine Stückchen, thut sie in die Butter, schneidet die harte Rinde von 2 Wecken oder Milchbroden ab, das Weiche davon kocht man, klein geschnitten, in einer messingenen Pfanne mit 1 Schoppen Milch wie einen Brei, läßt es erkalten, nimmt es zu der Butter, 6 Loth Zucker, 5 Eiergelb, wenn es nöthig ist, noch 3 Löffel voll sauren Rahm dazu, zulezt mischt man den Schnee von den 5 Eierweiß darunter, füllt den Auflauf in eine mit Butter bestrichene Schüssel, zieht ihn gelb auf und streut Zucker darüber.

167. Aepfelauflauf anderer Art.

Man dämpft 14 bis 16 Borsdorfer-Aepfel mit einem Stück Butter und einem Stück Zucker in einer Casserolle nicht sehr weich, bestreicht das Geschirr, in welchem man den Auflauf auftragen will, mit Butter und sezt die Aepfel darein. Dann nimmt man gleich viel Eier, Zucker und Mandeln an Gewicht, der Zucker wird fein gestoßen, die Mandeln geschält und mit Eierweiß zu einem Brei am Reibstein gerieben; dann der Zucker, die Eiergelb und die mit Eierweiß zerriebenen Mandeln wie zu einer Mandeltorte gerührt, von den übrigen Eierweiß wird ein steifer Schnee geschlagen und ebenfalls unter die Masse gemischt. Hiemit werden die Aepfel übergossen und im Bratrohr schön gelb aufgezogen.

168. Aepfelscharlott.

Man schält die Aepfel, kocht sie in einer Casserolle mit einem Viertelpfund Butter, einem Viertelpfund Rosinen und Zibeben, 2 Messerspitzen voll gestoßenem Zimmt und der halben Schale einer fein gewiegten Citrone zu einem Brei und läßt sie erkalten. Dann schneidet man Wecken- oder Milchbrodschnitten, backt sie im Schmalz gelb, bestreicht ein ziemlich tiefes Backblech mit Butter, bestreut es mit Zucker, legt den Boden mit einem Theil der gebackenen Schnitten aus, legt auf diese eine Lage von den gekochten Aepfeln, darauf eingemachte Früchte, dann wieder Aepfel und wieder Früchte, so macht man fort, bis die Aepfel zu Ende sind; zulezt überlegt man die Speise oben mit gebackenen Schnitten, stellt das Geschirr anderthalb Stunden in ein Bratrohr, gießt nun 2 Löffel voll Himbeer-Gelée darüber und eben so viel an die Seite des Geschirres, daß die Schnitten weich werden.

169. Aepfelkunzen.

6 bis 8 Stück Breitling (Bachäpfel) werden geschält, geschnitten, in einem Stück Butter und mit einem Stück Zucker nicht ganz weich gedämpft, in einer Schüssel 10 Loth Butter, 4 Loth Zucker, woran eine Citrone abgerieben wurde, leicht gerührt, 8 Eiergelb, eins nach dem andern, dazu genommen, zu einem jeden Eiergelb ein kleiner Kaffeelöffel voll Mehl, von den 8 Eierweiß ein Schnee geschlagen,

Alles untereinander vermischt, in eine mit Butter bestrichene Schüssel gefüllt, gelb aufgezogen und Zucker darüber gestreut.

170. Aprikosenauflauf.

Man rührt 1 Schoppen sauren Rahm mit 4 Eigelb und einem Viertelpfund Zucker ganz dick, mengt 3 Loth Mehl und den Schnee von den 4 Eierweiß unter die Masse, legt das mit Butter bestrichene Geschirr, das man zu Tische gibt, mit Aprikosen (frischen oder eingemachten) aus, füllt die Masse darauf, zieht den Auflauf gelb auf und streut Zucker darüber.

171. Breiauflauf.

Man kocht einen Kindsbrei von einer halben Maas Milch, rührt ihn mit 4 Loth Butter in einer Schüssel leicht, thut 5 Eigelb, eins nach dem andern, 4 Loth Zucker, woran eine Citrone abgerieben, fein gestoßen, nebst 4 Loth Rosinen und dem Schnee von den 5 Eierweiß unter die Masse, bestreicht eine Porzellanschüssel mit Butter, füllt den Auflauf hinein und zieht ihn bei geringer Hitze auf.

Anmerkung. Bei allen diesen Aufläufen ist ein Porzellangeschirr besser als ein blechernes.

172. Schwarzbrodauflauf.

Ein Viertelpfund Butter wird in einer Schüssel schaumig gerührt und nach und nach 6 Eigelb daran gerührt, 8 Loth schwarzes Brod reibt man am Reibeisen, feuchtet es mit einem Glas rothen Wein an, nimmt noch eine geriebene Muskatnuß, eine Messerspitze voll Zimmt, eben so viel Muskatblüthe, ein Viertelpfund Zucker, an einer Citrone abgerieben, 4 Loth Citronat und Pomeranzenschalen, fein gewiegt und zuletzt die Eierweiß zu einem Schnee geschlagen, dazu, mengt die Masse recht untereinander und zieht nun den Auflauf in einer mit Butter bestrichenen Porzellanschüssel im Ofen recht schön gelb auf.

173. Butterauflauf.

Ein Viertelpfund Butter wird schaumig gerührt, eine ganze Citrone an einem Viertelpfund Zucker abgerieben, dieser fein gestoßen und mit 12 Eigelb, zu welchem jedesmal eine Messerspitze voll feines Mehl genommen wird, zu dem Obigen gerührt; sind nun die Eier alle daran, so kommen noch 3 Eßlöffel voll saurer Rahm dazu, nebst dem Schnee von den 14 Eierweiß, man vermischt die Masse gut miteinander und zieht sie in einem mit Butter bestrichenen Aufzugblech auf.

174. Chokoladeauflauf.

8 Loth Chokolade läßt man in einer messingenen Pfanne in 3 Eßlöffel voll Wasser zerlaufen; dann thut man 2 Loth Butter und 3 Loth fein gestoßene Mandeln dazu und läßt es ein wenig miteinander kochen, thut es sodann in eine Schüssel, rührt 6 Eigelb, eines nach dem andern, daran, schlägt das Weiße zu Schnee, bestreicht

ein Geschirr, das man zur Tafel geben will, mit Butter, thut die Masse darein, stellt sie in den Ofen und läßt sie schön aufziehen. In einer starken Viertelstunde ist er fertig.

175. Gerührter Chokoladeauflauf.

6 starke Löffel voll Zucker werden mit 6 Eigelb so lange gerührt, bis die Masse ganz dick ist, dann kommt eine Messerspitze voll Zimmt, ein Viertelpfund geriebene Vanillechokolade, 1 Loth feines Mehl und der Schnee von den 6 Eierweiß dazu; Alles wird miteinander vermischt, eine Schüssel mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, im Ofen schön gelb aufgezogen und Zucker darauf gestreut.

176. Chokoladeauflauf mit Brod.

3 Wecken oder Milchbrod, welche fein geschnitten werden, wie zur Suppe, kocht man mit 1 Schoppen Milch wie Brei, nimmt sie in eine Schüssel, rührt 6 Loth Butter, 4 Loth gestoßenen Zucker, 5 Eigelb und ein Viertelpfund geriebene Chokolade mit dem Brei eine starke Viertelstunde, schlägt von den 5 Eierweiß einen Schnee, mengt diesen auch unter die Masse, bestreicht eine Schüssel mit Butter, schüttet die Masse hinein, läßt den Auflauf schön gelb aufziehen und streut Zucker darauf.

177. Gerührter Citronenauflauf.

Man rührt in einer Schüssel 6 Löffel voll Zucker, 6 Eigelb, Salz, 2 am Reibeisen abgeriebene Citronen, den Saft von diesen, so lange bis die Masse dick ist, schlägt einen steifen Schnee von den 6 Eierweiß, mischt mit diesem 2 Loth Mehl darunter, bestreicht eine Schüssel mit Butter, füllt die Masse hinein, läßt den Auflauf in einem nicht sehr heißen Ofen schön gelb backen und streut Zucker darauf.

178. Citronenauflauf anderer Art.

Von einer halben Maas Milch kocht man einen dicken Brei, thut ihn in eine Schüssel, 8 Loth Butter, 8 Loth gestoßenen Zucker, 2 am Reibeisen abgeriebene Citronen, das Mark von diesen in Blätter geschnitten, 5 Eigelb daran, rührt Alles eine Viertelstunde recht stark, schlägt von den 5 Eierweiß einen steifen Schnee, vermischt ihn auch damit, bestreicht die Schüssel, die man zu Tisch geben will, mit Butter, schüttet die Masse darauf, läßt den Auflauf schön gelb aufziehen und streut Zucker darauf.

179. Crêmeauflauf.

An 4 Kochlöffel voll Mehl, in einer messingenen Pfanne, rührt man 4 Eigelb, gießt einen halben Schoppen Milch dazu und kocht dieses zu einer dicken Crême. Diese thut man in eine Schüssel, 4 Loth fein gestoßenen Zucker daran, eine halbe Citrone am Reibeisen abgerieben, rührt noch 4 Eigelb, eines nach dem andern, daran, schlägt das Weiße zu Schnee, mengt es langsam unter die Masse, bestreicht

ein Aufzugblech mit Butter und läßt sie im Ofen schön aufziehen. In einer Viertelstunde ist der Auflauf fertig.

180. Auflauf von geriebener Gerste.

2 Eiergelb und so viel Mehl, was diese anschlucken, wiegt man so fein wie möglich miteinander, kocht in einer halben Maas Milch einen dicken Brei davon und läßt ihn in einer Schüssel erkalten. Dann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, nimmt 4 Loth an einer halben Citrone abgeriebenen Zucker, 6 Eiergelb, eine Hand voll Rosinen und Eibeben, 2 Loth geschnittenen Citronat, nebst dem Schnee von den 6 Eierweiß zu der Butter, den Brei dazu, mischt alles wohl untereinander, bestreicht ein Geschirr mit Butter, füllt die Masse darein, läßt den Auflauf schön gelb aufziehen und streut Zucker darauf.

181. Süßer Kartoffelauflauf.

Man reibt 1 Pfund gesottene, kalte Kartoffeln, stoßt 1 Viertelpfund abgezogene Mandeln und 1 Viertelpfund an einer Citrone abgeriebenen Zucker recht fein und thut es zu den Kartoffeln; dann läßt man ein Viertelpfund Butter in einer Schüssel zergehen, thut das Obige mit 6 Eiergelb und einem halben Schoppen saurem Rahm dazu, rührt Alles eine Viertelstunde lang miteinander, mischt den Schnee von den 6 Eierweiß damit, läßt den Auflauf in einer mit Butter bestrichenen Schüssel gelb aufziehen und streut Zucker darauf.

182. Kapuzinerauflauf.

2 feingeschnittene Wecken feuchtet man mit einem Glas siedendem Wein an, rührt 1 Pfund Butter schaumig, thut das Brod, nebst 1 Viertelpfund Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben wurde, fein gestoßen, dazu; schält 4 Rosenäpfel, schneidet sie zu kleinen dünnen Schnittchen, 1 Viertelpfund Eibeben und Rosinen, alle Arten gekochter Früchte, 6 Eiergelb, zuletzt den Schnee von den Eierweiß darunter, mischt die ganze Masse gut untereinander und zieht den Auflauf in einem mit Butter bestrichenen Aufzugblech im Ofen auf.

183. Mandelauflauf.

1 Viertelpfund geschälte Mandeln werden im Mörser mit Milch fein gestoßen, in einer Pfanne mit 3 Kochlöffeln voll feinem Mehl glatt gerührt, 4 Loth an einer Citrone abgeriebener Zucker dazu genommen, 1 Schoppen Milch daran geschüttet und nun ein nicht gar dicker Brei davon gekocht, 4 Loth Butter dazu geschnitten, 6 Eiergelb daran gerührt, das Weiße davon zu einem Schnee geschlagen, damit vermischt, Alles recht untereinander gekocht, eine Schüssel mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, in einem nicht sehr heißen Ofen aufgezogen und Zucker darauf gestreut.

184. Nudelauflauf.

Man macht von 3 Eiern ganz feine Nudeln, röstet sie mit einem Stück Butter gelb, läßt sie in einem Haarsieb ablaufen, läßt

4 Loth Butter in einer Schüssel zergehen, mischt diese und 3 Löffel voll sauren Rahm, 6 Loth gestoßenen Zucker, woran eine Citrone abgerieben wurde, 5 Eigelb und zuletzt den Schnee von diesen mit den Nudeln untereinander, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Schüssel, backt den Auflauf schön gelb und streut Zucker darauf.

185. Nudelnauflauf anderer Art.

Von einem ganzen Ei, einem Dotter und Butter von Hühnereigröße macht man einen Nudelnteig, wellt die Kuchen so fein wie möglich aus, schneidet sie aber nicht sehr fein, kocht sie in Milch, daß sie saftig sind, schneidet 6 geschälte, gute Aepfel in kleine Stückchen, nimmt 4 Loth Rosinen, 4 Loth gestoßenen Zucker, bestreicht eine Schüssel mit Butter, legt unten von den Nudeln darein, dann geschnittene Aepfel und Rosinen, Nudeln, Aepfel und Rosinen und macht so fort, bis Alles zu Ende ist. Nun schlägt man 3 Eier in ein Geschirr, einen halben Schoppen sauren Rahm und einen halben Schoppen süße Milch dazu, rührt es durcheinander, gießt es über die Nudeln, zieht sie auf und streut Zucker darüber.

186. Pomeranzenauflauf.

Ein halbes Pfund Butter wird schaumig gerührt: eine Pomeranze an einem Viertelpfund Zucker abgerieben, dieser fein gestoßen und mit dem Mark der Pomeranze, welches in Blätter geschnitten wird, mit dem Obigen gekocht; dann läßt man 4 Loth Zucker in einer messingenen Pfanne so lange kochen, bis er Fäden spinnt, kocht dieses wieder mit dem Besagten eine Viertelstunde, schlägt 6 Eigelb daran, den Schnee von den 6 Eierweiß dazu, nebst 2 Löffel voll feinem Mehl, bestreicht ein Porzellangeschirr mit Butter, füllt den Auflauf darein und backt ihn schön gelb im Backofen.

187. Pomeranzenauflauf anderer Art.

4 Kochlöffel voll Mehl rührt man in einer messingenen Pfanne mit Milch glatt an, schlägt 6 Eigelb daran, reibt 1 Pomeranze an 4 Loth Zucker ab, thut diesen auch in die Pfanne, nebst dem Saft der Pomeranze, gießt 1 Schoppen Milch daran, kocht von Allem einen dicken Brei, rührt ihn (vom Feuer weggenommen) bis er ein wenig erkaltet ist, nimmt zuletzt den Schnee von den 6 Eierweiß noch dazu und backt den Auflauf in einem mit Butter bestrichenen Porzellangeschirr schön gelb im Ofen.

188. Gefüllter Reisauflauf.

Ein Viertelpfund Reis brüht man in kochendem Wasser 2- bis 3mal, läßt ihn durch ein Haarsieb ablaufen, kocht ihn mit einer halben Maas Milch und 4 Loth Butter in einer Casserolle, rührt 4 Loth Butter in einer Schüssel, den Reis dazu, so lange, bis er erkaltet ist, mengt 1 Vierling Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben wurde, fein gestoßen, 6 Eigelb und den Schnee von den 6 Eierweiß unter die Masse, bestreicht ein Aufzugblech mit Butter, füllt die Hälfte der

Masse hinein, 2 bis 3 Löffel voll eingemachte Johannisbeeren darauf, die andere Hälfte der Masse darüber und backt den Auflauf im Ofen.

189. Reisauflauf anderer Art.

Ein Viertelpfund Reis brüht man in kochendem Wasser 2- bis 3mal, läßt ihn in einem Haarsieb ablaufen, kocht ihn mit einer halben Maas Milch und 4 Loth Butter in einer Casserolle; schält 12 Borsdorfer Aepfel, nimmt das Kernhaus heraus, dämpft in einer Casserolle die Aepfel mit einem Glas Wein in Butter halb weich, legt sie auf eine Platte und macht folgende Fülle: man wiegt 2 Loth Pomeranzenschalen und Citronat, etwas Citronenschale, 6 Stück abgezogene Mandeln nicht sehr fein, nimmt eine Hand voll Rosinen dazu, füllt die Aepfel damit aus, rührt 5 Eigelb, den Schnee von den 6 Eierweiß, 4 Loth gestoßenen Zucker unter die Masse, thut die Hälfte davon in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech, legt die gefüllten Aepfel darauf, die andere Hälfte darüber und läßt den Auflauf in einem Bratrohr aufziehen. Ist er fertig, so kommt er auf die Platte, ein Schnee von 4 Eierweiß, mit Zucker vermischt, darauf, und wird auf einem schwarzen Blech, auf dem Sand oder Salz ist, noch einmal ins Rohr gestellt.

190. Weichselnauflauf.

Man legt 6 Loth Mandel-Makronen zu der Wärme, damit sie geröstet werden, dann stoßt man sie im Mörser fein, legt sie in eine messingene Pfanne, rührt sie mit 3 Kochlöffeln voll feinem Mehl, 3 Loth Zucker, 4 Eigelb und einem halben Schoppen süßen Rahm glatt und kocht sie zu einer dicken Crême. Dann rührt man 4 Loth Butter und die Crême in einer Schüssel, hernach noch 5 Eigelb, eines nach dem andern, daran, schlägt das Weiße von diesen Eiern zu Schnee, mischt ihn unter die Masse, eine halbe Citrone, am Reibeisen abgerieben, dazu, bestreicht ein Aufzugblech mit Butter, thut etwas von der Masse darein, eine Lage ausgesteinte Weichseln darauf, gießt wieder etwas von der Crême daran, wieder Weichseln darauf, die andere Crême darüber, stellt es in Ofen und läßt es aufziehen.

191. Im Dampf Aufgezogenes.

3 Hände voll feines Mehl werden mit 1 Schoppen Milch glatt gerührt und zu einem dicken Brei gekocht, man läßt ihn erkalten, rührt 6 Eigelb, sammt 4 Eßlöffeln voll Maraschino, einer Hand voll fein gestoßenem Zucker und dem Schnee von den 6 Eierweiß dazu, rührt die Masse recht untereinander, füllt sie in ein Geschirr, welches zu Tische kommt; stellt dieses in ein Geschirr mit kochendem Wasser, deckt es fest zu, legt glühende Kohlen auf den Deckel und gibt die Speise, nachdem sie eine halbe Stunde gekocht hat, zu Tische.

192. Götterspeise.

Von einer halben Maas Milch kocht man einen dicken Kindsbrei, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, thut 1 Löffel voll Brei

an die Butter, schlägt ein Eigelb daran, rührt es miteinander und macht auf diese Art fort, bis der Brei zu Ende ist; dann werden 4 bittere Mandeln abgezogen, im Mörser fein gestoßen, unter die Masse gerührt, 3 Loth gestoßener, an einer Citrone abgeriebener Zucker, das Weiße von den Eiern, die man zum Brei rührte, zu Schnee geschlagen, Alles zusammen unter das Obige gemischt, eine blecherne Form mit Butter bestrichen, mit Zucker bestreut, die Masse darein gefüllt, die Form fest zugemacht und 1 Stunde im kochenden Wasser gekocht. Man stürzt diese Götterspeise auf eine Platte und gibt Himbeer- oder Aprikosen-Gelée dazu.

193. Citronenbrei.

Man kocht einen guten dicken Brei, rührt 2 Eigelb darein, reibt das Gelbe von einer Citrone am Zucker ab, stoßt diesen und mischt ihn unter den Brei.

194. Citronenbrei anderer Art.

Man kocht von einer halben Maas Milch einen dicken Brei, rührt 5 bis 6 Eigelb in eine Casserolle, nebst 2 Loth Butter und 3 Loth gestoßenem Zucker, woran vor dem Stoßen eine Citrone abgerieben worden, nimmt 2 Eßlöffel voll kalte Milch dazu, läßt die Eier so lange kochen, bis sie anfangen, dick zu werden, rührt dann den Brei dazu, läßt ihn eine Scharre ziehen, richtet ihn auf eine Platte an, sticht die Scharre sorgfältig von der Pfanne und legt sie oben auf den Brei.

195. Eierbrei.

Es wird ein dicker Brei gekocht, dann läßt man in einem Geschirr ein Stückchen Butter zergehen, schlägt 2 bis 3 Eier hinein, rührt sie auf dem Feuer, bis die Eier anfangen dick zu werden, rührt sie alsdann mit dem Brei an und läßt an diesen eine Kruste kochen.

196. Aufgezogener Eierbrei.

Ein halbes Pfund Butter, 8 Eierdotter, Zucker und Citronen werden miteinander verrührt, das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen, dazu genommen, in ein dazu taugliches Geschirr gethan, oben und unten Gluth dazu und aufgezogen.

197. Aufgezogener Mandelbrei.

Ein halbes Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund Zucker, 8 Eigelb, 2 Trinkgläser voll süßer Rahm und eine Hand voll geriebener Wecken werden gut durcheinander gerührt, von dem Eiweiß ein Schnee geschlagen, dazu genommen und in einem passenden Geschirr, unten und oben in Gluth, aufgezogen.

198. Milchbrei.

Einen kleinen Kochlöffel voll Mehl rührt man mit süßem Rahm glatt an, schlägt 6 ganze Eier daran, etwas Zucker, an einer Citrone

abgerieben, gießt eine halbe Maas Milch dazu, schmiert eine Schüssel mit Butter, füllt die Masse darein und backt sie schön gelb.

199. Schneckenbrei.

Die Schnecken werden behandelt, wie schon öfters beschrieben wurde, dann wiegt man sie, nebst einer halben Citronenschale, 1 Zwiebel und einer Hand voll Petersilie sehr fein, läßt ein Achtelpfund Butter in einer Casserolle zerlaufen, dämpft das Gewiegte mit den Schnecken darin, streut 3 Finger voll Mehl darauf, gießt 1 Löffel voll Fleischbrühe daran, thut Salz und Pfeffer dazu, nebst dem Saft einer halben Citrone und läßt Alles mit einander noch einmal aufkochen.

200. Vanillebrei.

2 Eßlöffel voll geriebenes Weckenmehl und 2 Eßlöffel voll feines Mehl rührt man mit kalter Milch glatt an, läßt einen Schoppen Rahm und ein Stückchen Vanille eine Viertelstunde miteinander kochen, gießt das Gerührte daran, läßt es gut miteinander auskochen, richtet es auf eine Platte an und streut Zucker darauf.

201. Eierkuchen.

Man wiegt ein Viertelpfund abgezogene, fein gestoßene Mandeln, worunter aber 6 bis 8 bittere seyn müssen, und von einer Citrone das Gelbe recht fein, schüttet einen Schoppen süßen Rahm daran, schneidet ein Viertelpfund Ochsenmark recht fein, nimmt 2 Messerspitzen voll gestoßenen Zimmt, etwas Rosenwasser, 1 Messerspitze voll Salz, 8 Eier dazu, rührt Alles durcheinander, bestreicht einen Plafond mit Butter, füllt die Masse darein und backt den Kuchen im Ofen gelb aus.

202. Eierkuchen mit Aepfeln.

Rosenäpfel schält und schneidet man in kleine Stückchen, dämpft sie in einem kleinen Stück Butter weich, thut sie in eine Schüssel, steint 4 bis 6 Stück Aprikosen aus, nimmt 4 Loth Zucker, 2 Messerspitzen voll Muskatblüthe, 6 ganze Eier und einen halben Schoppen sauren Rahm dazu, reibt eine halbe Citrone am Reibeisen ab, mengt Alles wohl untereinander, bestreicht einen Plafond mit Butter, füllt die Masse darein und backt den Kuchen auf dem Kohlenfeuer schön aus. Man macht ein Citroneneis darüber, wie schon öfter beschrieben worden ist.

203. Gerührte Eier mit Sardellen.

Zu 8 Eiern nimmt man 4 Loth Sardellen, wascht die lezteren, gräthet sie aus, legt sie eine Viertelstunde in frisches Wasser, läßt in einer Casserolle ein Viertelpfund Butter zergehen, schlägt die Eier hinein, schneidet die Sardellen in kleine Stückchen, rührt sie mit fein geschnittenem Schnittlauch an die Eier und kocht Alles so lang auf dem Feuer, bis es dick, aber nicht hart, wird.

204. Gefüllte Flädlein mit saurem Rahm und Rosinen.

Man macht gewöhnliche Flädlein, bestreicht sie mit dickem, saurem Rahm, bestreut sie mit gewaschenen Rosinen und Zibeben, streut Zucker und Zimmt darüber, rollt sie zusammen, bestreicht ein Geschirr, welches man zu Tisch geben will, mit Butter und legt die gefüllten Flädlein über's Kreuz hinein, thut noch 2 Löffel voll Milch daran und läßt sie im Ofen aufziehen.

205. Gefüllte Flädlein in Vanillecrême.

Man macht einen Teig von einer Hand voll feinem Mehl, rührt dieses mit kalter Milch glatt, schlägt 4 Eier daran, bestreicht eine mittelgroße Flädleinspfanne mit Speck, backt die Flädlein darin, legt sie auf einem Nudelnbrett auseinander und macht folgende Vanillecrême: 1 Schoppen Milch, ein Stück Vanille, 2 Loth Zucker und 3 Finger voll Mehl kocht man miteinander, verklopft 4 Eiergelb, rührt sie an die kochende Milch, läßt alles auf dem Feuer noch einmal anziehen, gießt die Crême durch ein Haarsieb in ein Geschirr, läßt sie erkalten, streicht 2 Löffel voll davon auf den Flädlein herum, rollt sie zusammen, legt sie in ein mit Butter bestrichenes Geschirr quer übereinander, gießt 2 Löffel voll süßen Rahm dazu, zieht sie im Ofen auf und streut Zucker darauf.

206. Hosenbändel.

Man nimmt so viel Mehl auf's Nudelnbrett als 3 Eier annehmen, Welschnuß groß Butter, arbeitet den Teig gut zusammen, wellt ihn recht dünn aus, schneidet halbfingerbreite Nudeln daraus, thut einen Theil davon in eine Pfanne mit kochendem Wasser, worin eine Hand voll Salz aufgelöst ist, fängt die Nudeln mit einem Schaumlöffel heraus auf eine Platte, läßt die übrigen Nudeln in einem Pfändlein mit heißem Schmalz schön gelb werden, gießt sie auf die gekochten Nudeln herum und streut etwas fein geschnittenen Schnittlauch darauf.

207. Abgetrocknete Knöpflein (Klöße, Knödel).

Man dämpft 3 in Wasser eingeweichte, fest ausgedrückte Wecken in einer Casserolle mit einem Stück Fett, nimmt eine Hand voll gedämpfte Zwiebeln und Petersilie, 4 bis 5 Eier, Salz und Muskatnuß dazu, macht Knöpflein von dem Teig, so groß wie ein Hühnerei, kocht sie eine Viertelstunde in kochendem Wasser und schmälzt sie mit Butter und geriebenem Brod ab.

208. Frankfurter Brodknöpflein.

Man schneidet 4 Wecken in Würfel, röstet die Hälfte davon in Butter, dämpft Zwiebeln und Petersilie, fein geschnitten, auch in Butter, schlägt 6 Eier daran, 2 Kochlöffel voll feines Mehl, die ungerösteten Weckenwürfel, Salz und Muskatnuß, mischt alles untereinander und macht Knöpflein in der Größe eines Hühnereies aus dieser Masse,

läßt sie eine Viertelstunde im Salzwasser kochen, schmälzt sie mit Butter und Brod ab und gibt sie zum Wildbret.

209. Leberknöpflein.

Eine Kalbsleber wird abgehäutelt, die Adern davon geschnitten, so fein als möglich gewiegt, eine große Hand voll Zwiebeln in einem Stück Fett gedämpft, 3 Eier und 2 Wecken dazu genommen, dieses alles eine halbe Stunde gerührt, Knöpflein von der Masse im Salzwasser gekocht und mit Butter und Zwiebeln geschmälzt.

210. Tyrolerknöpflein.

6 geschnittene Wecken werden in einer Schüssel mit 1 Schoppen heißer Milch angefeuchtet, 1 Pfund geräucherter Speck und 1 Pfund geräuchertes Fleisch, fein gehackt, eine Hand voll im Speck gedämpfte Zwiebeln, 3 Kochlöffel voll feines Mehl, Salz, 7 bis 8 Eier, alles durcheinander gemischt, eine halbe Stunde zugedeckt stehen gelassen, damit es anzieht, und nun von der Masse runde Kugeln gemacht und eine halbe Stunde im Salzwasser gesotten. Man kann sie zu eingemachten Hühnern geben.

211. Krapfen von Lebkuchen.

Von einem Viertelpfund geriebenem, braunem Lebkuchen, 2 Loth fein gestoßenem Zucker, 3 Eßlöffel voll Honig, etwas feinem Gewürz, 2 Loth am Reibeisen geriebenen Mandeln, 1 Ei, 1 Eierklar, macht man auf einem Nudelnbrett einen festen Teig, wellt ihn aus, sticht ihn mit einem zackigten Mödelchen aus, legt die ausgestochenen Stückchen auf ein schwarzes Blech und backt sie bei gelinder Hitze im Ofen, so daß sie noch weiß, beinahe nur getrocknet sind.

212. Krautwürste.

Die Rippen werden vom Kraut ausgeschnitten, die Blätter mit kochendem Wasser zugesezt und verwällt; worauf man sie ablaufen läßt. Dann wird in einem Stück Butter ein abgeriebener, eingeweichter, ausgedrückter Wecken, Zwiebel und Petersilie, nebst einem halben Pfund feingewiegten Rindfleisch eine halbe Stunde miteinander gedämpft, 3 bis 4 Eier, Salz und Muskatnuß dazu genommen, die Krautblätter mit dieser Fülle bestrichen, zusammengerollt wie die Würste, in einer Bratpfanne mit einem Stück Fett gelb gebacken, Fleischbrühe daran geschüttet und so aufgekocht.

213. Lumsen oder Ulmerspeise.

Von 4 oder 5 Eiern macht man einen Nudelnteig, nimmt Welschnuß groß Butter dazu, wellt ihn aus wie einen gewöhnlichen Nudelnteig, läßt 4 Loth Butter und Milch nach Gutdünken miteinander kochen, zerreißt diesen Nudelnkuchen in Stücken, legt die Stücke in die gekochte Milch, thut sie in einen Backofen, damit sie auf beiden Seiten eine

Farbe bekommt; hernach richtet man sie auf eine Platte an und streut Zucker und Zimmt darauf.

214. Gebackene Milch.

5 ganze Eier, 5 Eierdotter und eine halbe Maas Milch rührt man gut zusammen, nimmt ein Stück Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben wurde, dazu, röstet in heißem Schmalz 3 Löffel voll Mehl hellgelb, gießt die Milch sammt den Eiern dazu, kocht alles so lang, bis es dick wird, rührt es immerfort um, und sollte das Schmalz herauskochen, so muß es abgeschöpft werden. Wenn der Brei auf der Platte ist, streut man Zucker und Zimmt darauf.

215. Milchcrême mit einem Schneeberg.

Man läßt in einer messingenen Pfanne eine Maas Milch mit 4 Loth Zucker und der Hälfte einer Citronenschale kochen. Dann schlägt man von 8 Eierweiß einen steifen Schnee, macht ihn mit der Hand recht hoch, läßt ihn 3 bis 4 Minuten in der gekochten Milch kochen, wendet ihn behutsam um, läßt ihn nochmals so lange kochen, nimmt ihn behutsam heraus, sezt ihn in ein Haarsieb, daß er ablauft, rührt die 8 Eierdotter mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl ganz glatt, schüttet die kochende Milch daran, läßt es in der Pfanne nochmals anziehen, gießt die Hälfte von der Milch durch ein Haarsieb auf die Platte, sezt den Schneeberg darein, die übrige Milch darüber, streut rothen Streuzucker darauf und gibt die Milchcrême im Sommer kalt, im Winter warm zu Tische.

216. Kachelmuß.

Zu einem Schoppen Milch nimmt man 6 Eier, zu jedem Ei 1 Kochlöffel voll Mehl, rührt es mit der Milch glatt an, nimmt Zucker und Zimmt nach Belieben dazu; alles wohl untereinander gerührt; dann bestreicht man eine irdene Kachel mit Butter, füllt den Brei darein und stellt die Kachel in ein Bratrohr oder auf Kohlen.

217. Kachelmuß anderer Art.

In einer messingenen Pfanne wird eine halbe Maas Milch mit einem Stück Zucker, woran eine Citrone abgerieben wurde, siedend gemacht, dann ein Löffel voll Mehl mit kalter Milch glatt gerührt, 3 Eier darein geschlagen und an die Milch gerührt; eine Kachel mit Butter bestrichen, das Angerührte mit einem kleinen Händchen voll Weinbeeren darein gegossen und in einem Ofen oder zwischen Kohlen gebacken.

218. Karlsruher Muß.

Man rührt 6 Löffel voll feines Mehl und 8 Loth gestoßenen Zucker in einer messingenen Pfanne mit Milch glatt an, nimmt 7 Eiergelb und eine am Reibeisen abgeriebene Citrone dazu, gießt eine halbe Maas Milch daran, kocht eine dicke Crême davon, stellt es vom Feuer, rührt es, bis es ein wenig kalt ist, mischt den Schnee von

den 7 Eierweiß darunter, gießt alles in eine mit Butter bestrichene Platte, streut grobgestoßenen Zucker, feingewiegte Mandeln darüber und läßt das Muß schön backen. In einer halben Stunde ist es fertig.

219. Muß von Eierweiß.

4 Eierweiß werden mit 1 Löffel voll Zucker zu einem steifen Schnee geschlagen (man kann den Zucker an einer Citrone abreiben), mit 1 Schoppen Milch in einer messingenen Pfanne gekocht, bis es anfängt dick zu werden.

220. Kräftiges Muß für Schwache.

Gebähte Milchbrod- oder Weckschnitten werden mit Zimmt, Rosenwasser und einem kleinen Stückchen Butter gekocht, mit Rosenwasser glatt gerührt und Zimmt, nachdem das Muß angerichtet ist, darauf gestreut.

221. Maienmuß.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln stoßt man mit Rosenwasser ganz fein, rührt ein Viertelpfund Zucker darein, $\frac{1}{8}$ Pfund Butter, rührt alles eine halbe Stunde miteinander, formirt auf einem Geschirr, das nicht sehr groß ist, einen Berg davon, besteckt ihn mit Mandeln und Blumen und gibt es zur Tafel; man kann auch Zimmt darüber streuen.

222. Rahmmuß.

In einen halben Vierling feingeriebenen Zucker, 1 Eierweiß und 1 Eßlöffel voll Wasser rührt man eine halbe Stunde lang so viel Mehl, daß es so dick wie ein Kindsbrei wird, bestreicht eine Kachel mit Butter, füllt das Gerührte darein, stellt es in ein Rohr oder zwischen Kohlen und backt es schön gelb.

223. Gefüllte Omelette.

4 starke Löffel voll gestoßenen Zucker, 4 Eigelb und eine halbe am Reibeisen abgeriebene Citrone rührt man miteinander, bis es ganz dick ist, mischt den Schnee von den 4 Eierweiß und 3 Finger voll Mehl darunter, macht in einer Flädchenpfanne ein Stückchen Schmalz, so groß wie ein Hühnerei, heiß, läßt es ein wenig erkalten, gießt die Masse langsam hinein, deckt die Pfanne zu und läßt nun die Omelette auf heißer Asche langsam backen, wendet sie um, backt sie auf der andern Seite auch und schlägt sie übereinander; wenn alle gebacken sind, stellt man sie in einer langen Platte noch eine Weile in den Bratofen und zieht sie auf.

224. Pfannenkuchen mit Gänseleber.

Man wiegt die Gansleber fein, schält 6 bis 8 Schalottenzwiebeln, eine Hand voll Petersilie, dämpft dieses eine Weile miteinander, dann die gewiegte Gansleber dazu, dämpft alles noch einmal, drückt von einer halben Citrone den Saft und das gewiegte Gelbe von einer andern

halben Citrone dazu und macht nun folgenden Teig: Man schneidet 4 Wecken so fein wie zu einer Suppe, läßt in einer messingenen Pfanne einen Schoppen Milch mit einem Stück Butter aufkochen, gießt dieses an die geschnittenen Wecken, deckt sie zu und läßt sie ein wenig stehen; nimmt 3 fein gewiegte Schalottenzwiebeln und einen Kochlöffel voll Mehl an die Wecken, auch 4 Eier, eins nach dem andern, und ein wenig Salz; dann macht man in einer flachen Pfanne Schmalz heiß, schüttet die Hälfte von dem Teig darein, in die Mitte kommt die Gansleber, oben darauf die andere Hälfte des Teiges, und so wird alles wie ein Kuchen gebacken; ist er auf einer Seite fertig, so wendet man ihn um und backt ihn auch auf der andern.

225. Aufgezogene Nudeln mit Krebsragout.

So viel Mehl als 2 ganze Eier und 3 Dotter annehmen, bearbeitet man auf dem Nudelnbrett, wellt den Teig nicht sehr fein aus, schneidet Nudeln so breit wie ein Messerrücken dick ist, siedet sie in kochendem Wasser ab, gießt sie in einen Seiher und kaltes Wasser darüber. Unterdessen siedet man 15 große Krebse in kochendem Wasser, macht die Schwänze und Scheeren davon ab, reinigt die Körper sauber, stößt sie im Mörser mit einem Viertelpfund Butter, thut sie in eine Casserolle, stellt sie auf Kohlen und läßt sie gut aufdämpfen. Ist die Krebsbutter schön roth, so treibt man sie durch ein Haarsieb, damit die Butter schön abläuft, rührt sie leicht, schlägt 3 Eier darein, mengt die Nudeln langsam darunter, streicht einen Melonenmodel mit Butter aus, schüttet den halben Theil Nudeln darein, legt die Krebsschwänze und Scheeren auf die Nudeln, die andere Hälfte darüber, stellt sie in den Ofen und läßt sie schön backen.

226. Baierische Dampfnudeln.

Man macht in einer Schüssel mit 2 Pfund feinem Mehl, 3 Löffel voll Bierhefe und einem Schoppen lauer Milch ein Teiglein an, läßt es in gelinder Wärme gut gehen, schneidet ein Viertelpfund Butter dazu, nebst 2 ganzen Eiern und Dottern, arbeitet nun den Teig so lange, bis er Blasen wirft, läßt ihn in der Wärme gehen, und wenn er ganz reif ist, nimmt man ein Tuch auf ein Nudelnbrett, streut Mehl darauf, sezt die Nudeln, so groß wie ein Hühnerei, darauf und läßt sie noch ein wenig gehen. Nun läßt man ein Viertelpfund Butter in einem passenden Geschirr zergehen, aber nicht heiß werden, gießt ungefähr 1 Schoppen Milch daran, 1 Loth gestoßenen Zucker, sezt die Dampfnudeln in das Geschirr und einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, stellt das Geschirr auf einen Dreifuß, thut ein wenig Kohlen darunter und läßt es gar werden.

227. Krebsdampfnudeln.

Mit 2 Pfund feinem Mehl, 3 Löffeln voll guter Bierhefe und einem Schoppen lauen Rahm macht man ein Teiglein und läßt es in der Wärme gehen. Dann macht man ein halbes Pfund Krebsbutter,

wie es öfters schon beschrieben wurde, rührt ein Viertelpfund davon in einer Schüssel mit 3 Eiergelb, 2 Loth gestoßenem Zucker, 1 Messerspitze voll Salz recht leicht, thut das angemachte Teiglein sammt dem Mehl zu der Krebsbutter, macht einen guten Teig an, schlägt ihn eine Viertelstunde, stellt ihn zur Wärme und läßt ihn gehen. Hierauf läßt man den andern Vierling Krebsbutter in einem Dampfnudelngeschirr zergehen, gießt 1 Schoppen Milch daran, sezt die Nudeln darein, deckt sie zu und läßt sie schön backen. Man macht folgende Sauce dazu: Eine halbe Maas Milch, das Gelbe von 1 Citrone, ein Stück ganzen Zimmt, 2 Loth Zucker, läßt man miteinander kochen, schlägt 3 Eiergelb in einen Topf, rührt dieses mit 3 Fingern voll Mehl und mit kalter Milch glatt an, gießt die kochende Milch nach und nach daran, läßt alles nochmals miteinander aufkochen, gießt es durch ein Haarsieb und gibt es besonders zur Tafel. Die Dampfnudeln werden auf eine Platte angerichtet.

228. Dukatennudeln.

Zu 1 Pfund feinem Mehl nimmt man 2 Löffel voll gute dicke Bierhefe, einen halben Schoppen lauen süßen Rahm, macht ein Teiglein davon an, läßt es schön gehen, schneidet ein Viertelpfund Butter und thut 4 Eiergelb dazu; sollte der Teig noch zu fest seyn, so nimmt man noch ein wenig süßen Rahm dazu, klopft ihn dann eine halbe Stunde, thut 1 Loth Zucker nebst einer Messerspitze voll Salz daran, läßt ihn nochmals gehen, ist er halb reif, so sticht man mit dem Löffel Küchlein, so groß wie eine Welschnuß aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie auf diesem vollends reif werden, läßt einen halben Vierling Butter in einer Bratpfanne zergehen, gießt nagelhoch Milch daran, sezt die Nudeln darein, deckt das Geschirr zu, legt heiße Asche auf den Deckel, auch unter das Geschirr Kohlen, läßt die Nudeln aufkochen, gießt ein halbes Glas Milch daran und legt sie nun mit Hülfe einer Backschaufel auf eine Platte. Man kann Compote oder Citronensauce dazu geben.

229. Baierische Käsnudeln.

Man nimmt Mehl in eine Schüssel, macht darin von 2 Löffel voll Bierhefe und einem halben Schoppen lauer Milch einen Vorteig, läßt in einem Geschirr ein Viertelpfund Butter zergehen, rührt diesen mit $\frac{3}{4}$ Pfund Käs leicht, nimmt 3 Eierdotter dazu, arbeitet alles mit dem obenbesagten Teig und Mehl zusammen, nimmt eine große Hand voll gewiegten Schnittlauch und Salz dazu, stellt den Teig zur Wärme, daß er geht, macht mit einem Löffel kleine Nudeln davon und backt diese in heißem Schmalz.

230. Saure Rahmnudeln.

Man läßt 1 Schoppen saurern Rahm in einer messingenen Pfanne sieden, rührt Mehl darein, bis es ein dicker Brei ist, nimmt diesen vom Feuer, schlägt so viel Eier daran, bis er ein fester Spatzenteig

ist, sezt 1 Maas Milch aufs Feuer und schabt von dem Teig, den man auf ein Spatzenbrett gelegt hat, Nudeln in die kochende Milch; nachdem sie zugedeckt sind, läßt man sie gut auskochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt sie auf einem Brett gut ablaufen, bestreicht sodann ein Geschirr, das man zur Tafel geben will, mit Butter, legt die Nudeln oben über's Kreuz darein. Dann werden 2 Eier in etwas Milch und saurem Rahm verrührt, über die Nudeln gegossen und diese im Ofen schön gelb gebacken.

231. Schneckennudeln mit Mandeln.

Mit 2 Pfund feinem Mehl, 3 Löffel voll Bierhefe und 1 Schoppen lauer Milch macht man in einer Schüssel ein Teiglein an und läßt es in der Wärme gehen. Nun stoßt man ein Viertelpfund geschälte Mandeln fein mit Eierweiß, nimmt 3 Loth gestoßenen Zucker, nebst 2 Eiergelb und dem Gelben einer Citrone, rührt alles eine Viertelstunde miteinander, thut noch 4 Loth Butter dazu, arbeitet alles mit dem Teig recht zusammen (sollte er noch zu fest seyn, so gießt man sauren Rahm dazu), klopft ihn eine Viertelstunde, deckt ihn zu und läßt ihn schön gehen; ist er reif genug, so macht man Nudeln, so groß wie ein Hühnerei, zieht diese auseinander, daß sie fingerlang werden, bestreicht sie zuerst mit zerlassener Butter mit den gerührten Mandeln messerrückendick, rollt sie zusammen, wie Schnecken, sezt sie in ein Geschirr, worin vorher Butter zerlassen wurde, läßt sie in diesem noch eine Viertelstunde stehen und backt sie in einem Bratrohr schön gelb. Man gibt Compote von Brünellen dazu.

232. Tyrolernudeln.

Man macht von $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 3 Löffeln voll Bierhefe, 3 Eiergelb, einem halben Schoppen saurem Rahm, 3 Loth Zucker und einem Viertelpfund kleinen Weinbeeren einen festen Teig, arbeitet ihn eine Viertelstunde, läßt ihn in der Wärme gehen, macht Küchlein mit einem Löffel daraus, legt diese auf ein mit Mehl bestreutes Tuch, formt fingerlange Stängel daraus, backt sie in heißem Schmalz und streut Zucker und Zimmt darauf.

233. Rahmstrauben.

In 1 Schoppen Rahm und 4 ganze Eier rührt man feines Mehl, bis es ein Teig ist, nimmt eine Messerspitze voll Salz dazu, rührt noch 2 Eier daran, und wenn der Teig so dünn ist, daß er durch den Straubentrichter läuft, läßt man ihn in eine Pfanne mit heißem Schmalz laufen, backt ihn schön gelb und streut Zucker und Zimmt darauf.

234. Saure Rahmstrudeln.

Man nimmt ungefähr ein halbes Pfund Mehl auf ein Nudelnbrett, 2 Eierweiß, Butter in der Größe einer Welschnuß, etwas laue Milch, macht einen Teig an wie zu Nudeln, doch nicht so fest, verarbeitet ihn eine Viertelstunde recht stark, läßt ihn, wenn es die Zeit

erlaubt, eine halbe Stunde ruhen, wellt die Kuchen, so fein man kann, aus, zieht den Strudel auf einem Tuch, so fein wie Postpapier, aus, läßt ihn gut abtrocknen, nimmt dicken sauren Rahm, rührt 2 Messerspitzen voll Salz darein, schlägt von 4 Eiern einen steifen Schnee, mengt es unter den Rahm, legt den Strudel auf's Nudelnbrett, überstreicht ihn mit Rahm, rollt ihn zusammen; dann thut man 1 Schoppen Milch und ein kleines Stück Butter in eine Bratpfanne, läßt es miteinander aufkochen, legt die Strudeln darein, stellt das Geschirr in ein Bratrohr und läßt sie aufziehen.

235. Gewöhnliche Spätzlein.

An ein Viertelpfund Mehl in einer Schüssel schlägt man 4 Eier, mengt es mit Wasser oder Milch durcheinander (geklopft darf der Teig nicht werden, weil er sonst zähe wird), macht dann in einer Pfanne kochendes Wasser, thut eine Hand voll Salz dazu, taucht den Seiher in's Wasser, treibt den Teig darein und mit dem Kochlöffel durch; hernach thut man die Spätzlein in den Seiher und gießt kaltes Wasser darüber. Gehören sie zu einer Suppe, so darf kein kaltes Wasser, sondern es muß gleich Fleischbrühe daran gegossen werden. Will man sie geröstet geben, so läßt man sie in einer Pfanne mit heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gelb anschlagen, verrührt 2 Eier mit 3 Löffel voll saurem Rahm, gießt sie über die Spätzlein, läßt sie anziehen, wendet sie nochmals um und richtet sie an.

236. Leberspätzlein.

Man häutet eine halbe Kalbsleber mit einem Messer und schneidet die Adern sauber heraus, wiegt die Leber recht fein, thut sie in eine Schüssel, macht 2 Loth Butter oder Schmalz heiß, gießt sie an die Leber, schlägt 2 ganze Eier daran, dieses rührt man eine Weile miteinander, thut ein halbes Mäßchen Mehl dazu und macht es untereinander; sollte dieser Teig noch zu fest seyn, so kann noch ein wenig Milch oder Wasser dazu genommen werden. Dann macht man in einer Pfanne kochendes Wasser, taucht den Seiher darein, treibt den Teig durch den Seiher mit einem Kochlöffel durch, legt die Spätzlein wieder in einen Seiher und gießt ein wenig Wasser darüber. Man kann sie zur Suppe geben oder auch abrösten. Eine Hand voll Salz kommt dazu.

237. Milchspätzlein.

Man schlägt 3 Eier an hinreichend Mehl in einer Schüssel und macht es mit Milch zu einem Spatzenteig, macht in einer Pfanne Milch kochend, taucht den Durchschlag in kaltes Wasser, treibt den Teig darein durch und läßt ihn langsam in die kochende Milch laufen, rührt die Spätzlein oftmals um, damit sie keine Knollen bekommen, schneidet 4 Loth Butter daran und läßt sie gut kochen, doch so, daß sie noch saftig sind. Man kann sie salzen oder zuckern.

238. Aufgezogene Milchspätzlein.

Man rührt ein Viertelpfund Butter in einer Schüssel, 4 Eier, eines nach dem andern, daran, zu jedem Ei 1 gehäuften Eßlöffel voll Mehl (es dürfen auch 5 Eier seyn), macht in einer Casserolle Milch kochend, taucht den Seiher darein, treibt den Teig mit einem Kochlöffel in die kochende Milch, fängt mit einem Schaumlöffel die Spätzlein auf, thut sie in eine Schüssel, bestreicht ein Aufzugblech mit Butter und legt sie darauf. Dann stoßt man 4 Loth Zucker, an einer Citrone abgerieben, recht fein, gießt 1 Schoppen gute Milch dazu, schlägt 3 Eier daran, verklopft es gut miteinander, gießt ein wenig über die Spätzlein, thut die übrige Spätzleinsauce daran, gießt das Uebrige auch darüber und stellt sie in den Ofen; in einer halben Stunde sind sie fertig.

239. Spinatkuchen.

2 Hände voll Spinat wird recht fein gewiegt, 2 Mundbrode mit kochender Milch angebrüht, die Milch wieder abgegossen, der Spinat zu dem Brod genommen, 4 Eiergelb, 1 Messerspitze voll Salz, 2 Loth Zucker und eine halbe geriebene Muskatnuß mit dem Obigen recht schaumig, zulezt der Schnee von den 4 Eiweiß dazu gerührt, ein Aufzugblech mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt und der Kuchen im Ofen gebacken.

240. Spinatkuchen anderer Art.

Der Spinat wird sauber gewaschen, mit kochendem Wasser aus Feuer gesezt, Salz daran gethan und ausgekocht. Hierauf läßt man ihn durch einen Seiher ablaufen, gießt kaltes Wasser darüber, drückt ihn fest aus, wiegt ihn so fein wie möglich mit Zwiebeln und Petersilie. Sodann reibt man 2 Mundbrode am Reibeisen ab, weicht sie im Wasser ein, drückt sie fest aus, mengt sie unter den Spinat und schlägt 4 Eier daran, eines nach dem andern. Alsdann läßt man einen halben Vierling Butter zergehen, gießt ihn unter die Masse, thut Salz und Muskatnuß daran, rührt sie eine Viertelstunde lang untereinander, streicht ein Backblech (Potageblech, Plafond) mit Butter aus, füllt die Masse darein und backt sie auf Kohlen oder im Ofen.

241. Gebackene Vanillecrême.

Ein fingerlanges Stück Vanille wird mit 1 Schoppen Milch eine Viertelstunde gekocht; 4 Kochlöffel voll Mehl werden mit kalter Milch in einer messingenen Pfanne glatt angerührt, 4 Loth Zucker, 6 Eiergelb und noch 1 Schoppen Milch dazu genommen, wie auch die Vanillemilch, von Allem nun auf dem Feuer ein dicker Brei gekocht, der Schnee von den 6 Eierweiß langsam unter die Masse gemischt, ein Geschirr mit Butter bestrichen, die Crême eingefüllt und gelb gebacken.

242. Bienennester.

Mit 2 Pfund Mehl, 3 Löffeln voll Bierhefe, 1 Schoppen Milch macht man ein Teiglein an, läßt es in der Wärme gehen, schneidet

ein Viertelpfund Butter daran, 2 Eierdotter, 2 ganze Eier, klopft den Teig eine Viertelstunde, läßt ihn nochmals gehen, bestreut ein Tuch mit Mehl, macht aus dem Teig Nudeln, wie ein Hühnerei so groß, zieht sie auf dem Tuche auseinander, bestreicht sie mit Butter, füllt ein Viertelpfund kleine und ein Viertelpfund große Weinbeeren darein, rollt die Nudeln auf, läßt sie in einem mit Butter bestrichenen und mit Zucker bestreuten Geschirre schön gelb backen und macht nun folgende Compote dazu: Gute Birnen (Zweiputzernen sind die besten dazu) werden geschält, mit heißem Wasser in einem irdenen Geschirr zugesezt, 1 Schoppen Wein daran gegossen, das Gelbe von 1 Citrone, ein Stück ganzer Zimmt und 3 Loth Zucker damit gekocht; wenn die Birnen weich sind, werden sie mit den Nestern angerichtet.

243. Gefüllte Eier mit Hirn.

Man schält so viel hartgesottene Eier, als man braucht, schneidet sie in 2 Theile, nimmt das Gelbe heraus, treibt es durch ein Haarsieb, nimmt 2 Löffel voll sauren Rahm dazu, häutelt ein Kalbshirn ab, läßt ein Stück Butter in einer Casserolle heiß werden, dämpft das Hirn darin, rührt dieses sammt Salz und Pfeffer an das Eiergelb, füllt mit dem Gerührten die weißen Eier aus, sezt diese in eine Bratpfanne, gießt ein wenig fette Fleischbrühe dazu, stellt sie eine Viertelstunde in ein Bratrohr und läßt sie schön gelb backen.

244. Gefüllte Eier mit Spinat.

Man siedet die Eier hart, schält sie, legt sie in kaltes Wasser, kocht ein wenig Spinat, wie zu einem Gemüse, drückt die Eiergelb darein, läßt in einer Casserolle ein Stück Butter zergehen, dämpft den Spinat und die Eiergelb darin, Salz und Muskatnuß dazu, füllt die Eierweiß damit aus, drückt sie zusammen, daß sie aussehen wie ganze Eier; wendet die Eier in verklopften Eiern und dann in geriebenem Brodmehl um und backt sie in heißem Schmalz schön gelb.

245. Gefüllte Eier anderer Art.

Man siedet Eier hart, so viel man braucht, schält sie, legt sie in kaltes Wasser, schneidet die Rinde von einem Wecken ab, weicht ihn in Milch ein, drückt ihn aus, läßt ein Stück Butter in einer Casserolle zerlaufen, dämpft den Wecken und das Eiergelb eine Viertelstunde darein, schlägt noch ein ganzes Ei daran, füllt die Eierweiß damit aus, schneidet hierauf für 2 Kreuzer mürbes Brod in Schnitten, gießt ein wenig Milch darauf, daß sie weich werden, bestreicht ein Aufzugblech mit Butter, bestreut es mit Zucker, legt die weichen Brodschnitten hinein, sezt auf diese die Eier, schneidet 6 Stück gewaschene, ausgegräthete Sardellen und etwas Schinken in Stückchen, legt sie um die Eier herum, schlägt 3 ganze Eier an 1 Schoppen süßen Rahm, salzt es, reibt 4 Loth Parmesankäs dazu, rührt Alles miteinander, gießt es über die Eier, stellt das Aufzugblech in ein Bratrohr und läßt sie schön aufziehen.

246. Farcirte Eier.

Eier, so viel man braucht, siedet man hart, schält sie, legt sie in kaltes Wasser, schneidet sie der Länge nach entzwei, nimmt das Gelbe behutsam heraus, schneidet die harte Rinde von einem weißen Kreuzerbrod ab, weicht es in's Wasser ein, drückt es fest aus, läßt ein Stück Butter in einer Casserolle zerlaufen, thut das Brod und die hartgesottenen Eiergelb dazu, nebst einer Hand voll sauber gewaschener kleiner Weinbeeren, kocht dieses alles auf dem Feuer miteinander, schlägt noch ein Ei daran, 2 Löffel voll sauren Rahm, Salz und Muskatnuß, rührt es nochmals auf dem Feuer durcheinander, füllt die hartgesottenen Eierweiß damit aus, verklopft auf der Platte, die man zur Tafel geben will, 3 Eiergelb in einem halben Schoppen süßen Rahm, gießt es über die Eier und läßt sie in einem Bratrohr schön gelb werden; schlägt dann 3 Eiergelb in eine messingene Pfanne, ein Stückchen Butter und einen halben Schoppen süßen Rahm dazu, läßt dieses auf dem Feuer miteinander anziehen und gießt die Sauce über die Eier.

247. Gerührte Eier auf Pariser Art.

Man schlägt 4 Eier in eine Schüssel (zu 6 Personen nimmt man 8 Eier), salzt sie nach Belieben, läßt ein halbes Pfund Butter in einer Casserolle zerlaufen, rührt die Eier langsam daran, unterm Kochen werden 2 Eßlöffel voll gute Jus daran gerührt; sind die Eier fertig, so thut man sie auf die Platte, die man zur Tafel geben will, macht einen Kranz davon, schlägt das Gelbe von 6 Eiern auf die Mitte der Platte, streut ein wenig Salz und Pfeffer darüber, stellt sie auf kochendes Wasser, daß die Eier anziehen, unterdessen schneidet man ein Stück Schinken in kleine Stückchen, legt diese auf den Eierkranz und dazwischen eine schöne Petersilie.

248. Verdeckte Eier.

Man siedet Eier hart, so viel man braucht, schält sie, legt sie eine Weile ins kalte Wasser und schneidet sie in 4 Theile, bestreicht das Geschirr, das man zur Tafel gibt, mit Butter, sezt die hartgesottenen Eier darein, nimmt 3 Hände voll Geigenmehl, rührt es mit einem Schoppen Milch glatt an, schlägt 3 ganze Eier daran, eine Hand voll feingeschnittenen Schnittlauch, rührt Alles gut durcheinander, thut Salz und Muskatnuß dazu, gießt es behutsam über die Eier, stellt das Geschirr in ein Bratrohr und läßt es schön gelb aufziehen.

249. **Sardellen mit verlornen Eiern** (nach der Suppe zu serviren).

Verlorene Eier werden in eine Platte, wie bei der Eierzubereitung beschrieben worden ist, gethan; ein Stück schwarzes Brod wird in Schmalz schön gelb gebacken und in eine Casserolle, nebst einem Stück braunen Lebkuchen, einem Schoppen Wein und etwas Fleisch-

brühe gekocht, durch ein Haarsieb gepreßt, wieder in der Casserolle mit dem Saft und dem feingewiegten Gelben von einer Citrone aufgekocht, dann nimmt man ein halbes Pfund sauber gewaschene Sardellen, macht die Gräthe davon los, schneidet sie in kleine Stückchen, legt sie auf die Platte, auf der die Eier sind, richtet die Sauce darüber an und gibt sie zur Tafel.

250. Verlorene Eier mit Jus.

In eine messingene Pfanne mit halb Wasser, halb Essig, schlägt man, wenn das Wasser kocht, behutsam frisch gelegte Eier, nimmt sie so mit einem Schöpflöffel heraus, legt sie ins kalte Wasser und macht so fort, bis die Eier gar sind. Beim Anrichten nimmt man die Eier heraus, schneidet sie zurecht, legt sie auf die Platte, die man zur Tafel geben will, gießt einen Schöpflöffel voll starke Jus dazu, läßt es miteinander anziehen und legt Pfeffer darauf. Das Wasser muß aber gesalzen werden.

251. Kaiserkuchen.

Man schneidet die Rinde von 4 Mundbroden ab, weicht die Brode in Wasser ein und drückt sie aus, dämpft sie in einer messingenen Pfanne mit einem Stück Butter ganz trocken, thut sie in eine Schüssel, rührt 10 Loth abgezogene, feingestoßene Mandeln, ein Viertelpfund Zucker, auch fein gestoßen, 1 am Reibeisen abgeriebene Citrone und 6 Eigelb recht gut untereinander, nimmt noch ein Viertelpfund Zibeben und Rosinen nebst dem Schnee der Eierweiß zu der Masse, backt den Kuchen in einem mit Butter bestrichenen und mit Zucker bestreuten türkischen Bund (Gogelhopfenmodel) schön gelb und macht eine Kirschensauce: Ein halbes Pfund Kirschen stoßt man sammt den Steinen in einem Mörser recht zusammen, läßt sie eine Viertelstunde mit einem Glas Wasser kochen, treibt sie durch einen Seiher mit 1 Schoppen Wein, rührt in einem andern Geschirr 2 Kochlöffel voll Mehl mit Wein glatt an, thut die durchgetriebenen Kirschen dazu, läßt alles nebst 4 Loth Zucker, 2 Messerspitzen voll Zimmt und eben so viel Nelken mit einander kochen, legt den Kaiserkuchen auf die Platte und gießt die Sauce daran.

252. Regenwürmer.

Man nimmt nach Belieben Mehl auf das Nudelnbrett, schlägt 3 Eierweiß nebst 1 Messerspitze voll Salz daran, Hühnerei groß Butter und Milch, bis man den Teig verarbeiten kann, wellt ihn mit der Hand so dünn wie ein Federkiel und 1 Elle lang, macht in einem Plafond Milch heiß, thut ein großes Stück Butter nebst den Nudeln darein und läßt es miteinander kochen. Sie müssen etwas Saft haben; auch kann man sauren Rahm dazu geben nebst Zucker und Zimmt.

253. Regenwürmer mit Brandteig.

Eine halbe Maas Wasser und ein Stückchen Butter, so groß wie ein Hühnerei, läßt man in einer Pfanne kochen, rührt feines

Mehl darein, bis es einen dicken Teig gibt, rührt in einer Schüssel 2 bis 3 Eier, Salz und Zucker daran, streut Mehl auf ein Nudelnbrett, macht fingerdicke Nudeln von dem Teig, bestreicht einen Plafond mit Butter, gießt nagelhoch Milch darein, sezt die Nudeln, neben einander, aber nicht zu nahe, hinein, deckt den Plafond zu, stellt es auf Kohlen oder in einen Bratofen, läßt die Nudeln so lange kochen, bis kein Saft mehr sichtbar ist, wendet sie mit dem Backschäufelchen um und streut Zucker und Zimmt darauf.

254. Gefülltes Reis.

Man brüht ein halbes Pfund Reis in kochendem Wasser zwei- bis dreimal an, wascht es sauber, thut es in eine Casserolle, gießt 2 Schöpflöffel voll Fett dazu; hat man das nicht, so nimmt man ein Stück Butter, stellt es auf schwache Kohlen und läßt es nur aufwallen; man nimmt ein altes Huhn (auch junge Hühner können dazu genommen werden), kocht es halb weich, steckt es in den Reis und läßt es gut weich kochen. Beim Anrichten wird das Huhn nach dem Glied tranchirt, man thut 1 Löffel voll Reis auf die Platte, streut 1 Hand voll Parmesankäs darüber, legt von dem Huhn auf das Reis, dann wieder Reis und wieder von dem Huhn, so lange bis es zu Ende ist. Dann läßt man ein Stück Butter in einem Pfännchen heiß werden und schmälzt den Reis beim Anrichten ab; man kann auch noch Parmesankäs dazu geben, wenn man es zur Tafel trägt.

255. Brodschnitten.

Mundbrode, so viel man braucht, werden am Reibeisen abgerieben, zu Schnitten geschnitten, in ein Plafond gelegt, 4 Eier mit einer halben Maas Milch verrührt, an die Schnitten gegossen und diese eine halbe Stunde stehen gelassen. Dann werden noch einmal 2 Eier mit 1 Schoppen Milch verrührt, die Schnitten darin umgekehrt und gelb gebacken.

256. Gebackene Griesschnitten.

Man kocht eine halbe Maas Milch und 4 bis 5 Hände voll Griesmehl zu einem dicken Brei, rührt in einer Schüssel nach und nach 6 Eier daran, ziemlich viel Schnittlauch, Muskatnuß und Salz dazu, backt den Teig in einer mit Butter bestrichenen Form, schneidet es zu kleinen Schnitten und gibt diese zur Suppe. Man kann sie zu Jusuppen oder zu Suppen à la Reine geben.

257. Schalotteis mit Schlagrahm.

Ein halbes Pfund Speckschwarten sezt man mit kaltem Wasser ans Feuer, läßt sie zwei Minuten miteinander kochen, schüttet das Wasser davon, nimmt die Schwarten auf ein reines Brett, schabt das Fett sauber ab, thut die Schwarten wieder in ein reines Geschirr, gießt eine Maas Wasser daran, läßt es bis auf 3 Schoppen einkochen, zieht es durch ein Haarsieb oder ein wollenes Tuch, läßt es eine

Viertelstunde stehen, gießt es dann in eine messingene Pfanne, thut 6 Loth Zucker dazu, woran eine Citrone abgerieben ist, gießt 3 Schoppen dicken süßen Rahm dazu, läßt es miteinander so lang kochen wie ein hartes Ei, zieht es durch ein Haarsieb und läßt es erkalten. Unterdessen schlägt man einen Schoppen Schlagrahm in einer Schüssel mit einem weißen Besenchen oder einem Chokoladesprudel ganz dick, legt ihn auf ein Haarsieb und läßt ihn ablaufen; ist die Crême kalt, so mengt man den Schnee darunter, belegt eine glatte tiefe Form durchaus mit Zuckerbrod, so daß eines an dem andern ist, wie bei der Aepfelschalott, füllt die Crême darein, läßt es fest stehen und stürzt es dann auf eine Platte.

258. Frankfurter Speise.

Man dämpft 16 bis 18 geschälte Borsdorferäpfel, von welchen das Kernhaus ausgestochen wurde, in einer Casserolle mit 4 Loth Zucker und einem Schoppen weißen Wein. Dann macht man eine Crême von Marasquino wie folgt: 3 Schoppen Milch, 4 Loth Zucker und ein Stück Zimmt läßt man eine Zeit lang miteinander kochen, rührt 8 Eiergelb und einen Kochlöffel voll Mehl glatt an, gießt die kochende Milch daran, nebst einem halben Glas Marasquino, läßt Alles noch einmal in der Pfanne anziehen, sprudelt es in einem Topf recht stark, sezt die Aepfel auf eine Platte, macht einen festen Wasserteig an und von diesem einen Kranz um die Platte, bestreicht sie mit einem Ei, gießt die Crême über die Aepfel und läßt sie in einem Bratrohr gelb backen.

259. Schweizerspeise.

Die abgeschälte Rinde von 3 Wecken oder Milchbroden backt man in heißem Schmalz und kocht sie mit einem Schoppen Wein in einer Casserolle wie einen Brei, rührt sie dann in einer Schüssel mit 6 Loth feingestoßenem Zucker, einer am Reibeisen abgeriebenen Pomeranze, 4 bis 5 Eiergelb und dem Schnee von den Eiern miteinander und backt diese Masse in einem Aufzugblech, worein man zuvor Butterteig legte. Dann läßt man ein Viertelpfund Zucker mit 2 Eßlöffeln voll Wasser kochen bis er Fäden spinnt, schlägt einen steifen Schnee von 4 Eierweiß, den Saft von einer Pomeranze dazu, rührt es untereinander, stürzt den gebackenen Kuchen auf eine Platte und gießt das Eis darüber. Diese Speise kann auch als Pudding im Dampf gekocht und eine Pomeranzensauce dazu gegeben werden.

260. Stuttgarter Speise.

Man kocht eine halbe Maas Wasser, 3 Loth Butter, 1 Loth Zucker und Mehl zu einem dicken Teig, thut ihn in eine Schüssel, schlägt 6 bis 8 Eiergelb daran, macht Welschnuß große Kügelchen von dem Teig, backt sie im Schmalz und macht folgende Crême dazu: Man kocht eine halbe Maas Milch mit 3 Loth Zucker und einer halben Citronenschale, rührt 5 Eiergelb mit 3 Fingern voll Mehl und kalter Milch glatt an, rührt die kochende Milch dazu, läßt Alles

nochmals in der Pfanne anziehen, gießt einen Theil der Crême durch ein Haarsieb auf eine Platte, macht von den gebackenen Küchlein eine Pyramide in die Crême, gießt die andere Hälfte auch daran, schlägt einen Schnee von den 10 Eierweiß, macht einen handhohen Kranz davon um die Pyramide herum, streut Zucker darauf und stellt die Küchlein eine kleine Weile in den Ofen.

261. Wiener Speise.

Aepfel von gleicher Größe werden geschält, das Kernhaus heraus genommen, die Aepfel in einem Stück Butter und einem Stück Zucker halbweich gedämpft und, wenn sie kalt sind, in 2 verklopften Eiern, dann in feingeriebenem Brod umgewendet, in ein Kuchenblech gesetzt und im Backofen schön gelb gebacken. Nun stoßt man 10 Loth Mandeln in der Schale recht fein, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, eine Muskatnuß, eine Messerspitze voll gestoßene Nelken, 4 Loth geriebenes schwarzes Brod, schlägt 10 Eigelb daran, rührt Alles so stark miteinander wie eine Torte; zuletzt kommt noch der Schnee von den 10 Eierweiß dazu; dann legt man die Aepfel auf die Platte, füllt das Gerührte darauf und läßt es im Backofen gelb backen.

262. Timbal von Makaroni.

Man siedet ein halbes Pfund italienische Makaroni recht weich, legt sie in eine Schüssel und macht sie mit einem Pfund mageren, feingewiegten Schinken, einem Schoppen sauren Rahm, 3 Eiern und einem Viertelpfund geriebenen Parmesankäs untereinander, legt einen Melonenmodel mit Butterteig aus, füllt die Masse darein, backt sie im Ofen und stürzt sie hernach auf eine Platte.

263. Schlacht bei Austerlitz.

Ein altgebackenes Biscuit schneidet man zu fingerslangen Stückchen, bestreicht eine blecherne Kapsel mit Butter, legt eine Lage Biscuit und Weinbeeren, Biscuit und eingemachte Nüsse, Biscuit und Aprikosen darein, und macht so fort, bis die Form voll ist, doch so, daß sie fingersbreit leer bleibt, rührt 2 Eigelb mit einem Schoppen süßen Rahm an, übergießt die Masse damit, macht den Deckel fest zu, läßt den Pudding eine halbe Stunde kochen und macht folgende Sauce dazu: Man stoßt 2 Loth abgezogene Mandeln recht fein mit Milch, gießt einen Schoppen süßen Rahm, 2 Loth Zucker, an einer Citrone abgerieben, läßt Alles miteinander aufkochen, gießt ein halbes Glas voll Maraschino an die Sauce und schüttet sie an den Pudding.

264. Königin von Brasilien.

Man macht den Tag zuvor einen feinen Gugelhopfen oder ein Münchner Butterlaibchen. Dazu rührt man ein halbes Pfund Butter in einer Schüssel eine halbe Stunde lang schaumig, legt 10 Eier in warmes Wasser und rührt eines nach dem andern in die Butter (1 Ei muß 3 Minuten gerührt werden), hierauf rührt man einen

halben Schoppen dicken, süßen, warmen Rahm, 1 Messerspitze voll Salz und 1 Loth Zucker noch eine halbe Viertelstunde lang darunter, dann werden 10 Eßlöffel voll feines Mehl daran gerührt, bis nichts mehr vom Mehl zu sehen ist, und nach diesem 3 Löffel voll gute weiße Bierhefe; sodann bestreicht man ein hohes Geschirr mit Butter, füllt die Masse darein, stellt sie in gelinde Wärme, läßt sie so lange gehen bis sie wieder zu sinken anfängt, und backt sie in gelinder Hitze schön gelb aus. Nun stellt man das Gebackene aufrecht auf eine Platte und schneidet an dem Tage, wo man es auftragen will, den Deckel behutsam und eben ab, nimmt das Muß mit einem Löffel aus, aber so, daß es kein Loch gibt, löst 3 Vierling Chokolade in einer messingenen Pfanne mit 1 Schoppen Wasser auf, schlägt 24 Eigelb in einen Topf, gießt 1 Maas Milch an die Chokolade und läßt sie aufkochen, gießt sie kochend an die Eigelb, thut 1 Kochlöffel voll Mehl dazu, kocht sie nochmals in der Pfanne unter beständigem Umrühren auf, gießt sie durch ein Haarsieb in ein anderes Geschirr, rührt sie ein wenig kalt, füllt die Crême in das ausgehöhlte Münchner Laibchen, sezt den abgeschnittenen Deckel behutsam darauf, stellt es auf eine große runde Platte, schlägt von den 24 Eierweiß einen steifen Schnee und bedeckt damit das Brod und die Platte bis an den mittleren Reif. Diesen Aufguß macht man so hoch als möglich, er darf auch nicht glatt gemacht werden, sondern er muß aussehen, wie ein Felsenberg; oben macht man einen Kreuzschnitt, um der Bergspitze das Aussehen einer Krone zu geben, löst nochmals 3 Vierling Chokolade in einer messingenen Pfanne mit 1 Glas Wasser auf, thut sodann ein halbes Pfund Zucker daran, gießt noch 1 Glas Wasser dazu, läßt dieses Alles eine Viertelstunde miteinander kochen und die Chokolade über einen Pinsel auf den Schneeberg laufen, so daß er ganz bedeckt wird. Auf die 4 Ecken der Krone steckt man je eine schöne Kirsche und in die Mitte derselben eine schöne Aprikose. Ehe der Schnee auf die Torte kommt, wird sie noch eine Viertelstunde in den Ofen gestellt, daß sie nochmals warm wird, nachher aber nicht wieder.

265. Prinzessin Louis.

1 Schoppen Wasser, 4 Loth frische Butter und 6 Loth Zucker läßt man in einer messingenen Pfanne miteinander kochen, rührt so viel feines Mehl daran, bis es dick ist, thut es dann in eine Schüssel, reibt eine ganze Citrone am Reibeisen ab, welche mit 12 Eigelb auch an den Teig gerührt wird, backt in einer eisernen Pfanne, die Tellergröße hat, 1 Schöpflöffel voll von dem Teig schön gelb, wendet den Kuchen um, backt ihn auf der andern Seite auch, bestreicht die Platte, die man zur Tafel geben will, mit Butter, legt den Kuchen darauf, bestreicht diesen mit eingemachten Johannisbeeren, backt einen ähnlichen Kuchen, legt ihn auf den ersten, bestreicht diesen zweiten mit Aprikosenmarmelade, backt den dritten, legt ihn wieder auf den zweiten, bestreicht ihn mit Himbeeren und macht nun so fort,

bis der Teig zu Ende ist; er wird ungefähr zu 4 bis 5 Kuchen reichen. Dann schlägt man von den 12 Eierweiß einen steifen Schnee, macht damit einen Kranz um die Kuchen herum, streut Zucker darüber, damit sie einen schönen Glanz bekommen, läßt Alles eine halbe Stunde im Backofen gelb backen und streut Zucker darauf.

266. Ein altes Weib.

1 Schoppen Wasser und Butter, so groß wie ein Hühnerei, läßt man in einer messingenen Pfanne kochen, rührt so viel feines Mehl hinein, bis es ganz dick ist, kocht es so lange, bis sich der Teig von der Pfanne losmacht und rührt ihn mit 3 Eiern glatt (der Teig muß so seyn, daß er an einem Löffel hinunterläuft). Nun schneidet man ein kleines Stückchen weißes Brod, macht es schön rund, taucht es in den Teig und backt es in einer tiefen Pfanne mit heißem Schmalz schön gelb, steckt es an eine starke Gabel, wendet es wieder in dem Teig um und macht nun 12 bis 15 Mal so fort, ist das Brod groß genug, so legt man es auf Brodschnitten, läßt es gut darauf ablaufen und macht eine englische Sauce, wie folgt, dazu: 1 kleinen Kochlöffel voll Mehl rührt man mit kaltem Wasser an, gießt 1 Schoppen rothen Wein daran, Zucker, bis es süß genug ist, 1 Messerspitze voll gestoßenen Zimmt, 1 Vierling Weinbeeren und läßt dieses miteinander aufkochen; nun nimmt man in ein kleines Pfännchen ein Stückchen Zucker, gießt einen Eßlöffel voll Wasser daran, läßt dieses kochen, bis es Fäden zieht, gießt es an die Sauce und läßt Alles noch einmal aufkochen, sezt das alte Weib auf die Platte und gießt die Sauce über sie.

Pasteten.

267. Butterteig zu machen.

Zu einem Pfund guter Butter wiegt man ein Pfund feines Mehl ab, nimmt das Mehl auf das Nudelnbrett, macht in die Mitte eine Vertiefung, gibt 2 Löffel voll sauern Rahm, 2 Messerspitzen voll Salz, ein ganzes und ein halbes Ei und etwas kaltes Wasser dazu, schafft diesen Teig zu gelinder Stärke und wellt ihn fingerdick aus. Nun nimmt man die Butter, zerknetet sie mit ein wenig Mehl und legt sie in den Teig, überschlägt den Teig, wellt ihn aus und wiederholt dieses dreimal.

Anmerkung. Auf diese Art wird der Butterteig am allerbesten; viele Köchinnen nehmen Kirschengeist, Wein und sonst noch vielerlei dazu; allein derselbe ist keineswegs besser und auch nicht so einfach.

268. Butterteig zu Pasteten.

Man nimmt ebenfalls ein Pfund Butter, ein Pfund Mehl und macht den Teig an, wie bei No. 267, nur mit dem Unterschied, daß

dieser Teig 5mal übereinander geschlagen wird, weil er nicht so aufgehen darf.

269. Aufgezogene Pastete.

Man macht ein melirtes Ragout: Dieses besteht in Kalbsbriesschen, Hirn, Hühnerbrüsten, Kalbsenteru, Ochsenbriesen, schönem weißem Kalbfleisch und Krebsenteru; alles dieses, die Krebsenter ausgenommen, wird in einem großen Seiher in kochendes Wasser gehalten und so lange gekocht wie harte Eier. Dann nimmt man es wieder heraus und legt es in kaltes Wasser, damit es schön weiß bleibt. Nun wiegt man 3 Schalottenzwiebeln und von einer halben Citrone das Gelbe, dämpft diese in einer Casserolle, deckt sie eine Viertelstunde zu, läßt das Fleisch ablaufen und in der Casserolle eine halbe Stunde mitdämpfen, streut einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darüber, gießt ein wenig kaltes Wasser daran, wendet es um, gießt 1 Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe und von 1 Citrone den Saft daran und läßt es eine Viertelstunde miteinander kochen; sodann nimmt man $\frac{1}{8}$ Pfund Krebsbutter in eine kleine Casserolle, schlägt 4 Eier daran, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm dazu, rührt es auf schwachem Kohlenfeuer so lange, bis es anfängt dick zu werden, läßt es in einem Seiher gestehen, rührt 1 Schoppen sauren Rahm in einer Schüssel dick, schlägt 6 Eiergelb daran, macht von den 6 Eierweiß einen steifen Schnee, mischt 6 Löffel voll Mehl, eine Messerspitze voll Salz, eine halbe Muskatnuß langsam unter die Masse und thut das Ragout ohne Sauce in eine Schüssel; die Krebsbutter schneidet man nach Belieben und legt sie oben auf das Ragout, gießt die Hälfte von der gerührten Masse auf dasselbe und läßt es in einem Bratrohr schön aufziehen. Ist es beinahe fertig, so gießt man die andere Hälfte darüber und läßt es im Ofen ganz fertig aufziehen. Ist es Zeit zum Anrichten, so legt man das Aufgezogene auf eine Platte und gibt die Sauce besonders dazu.

270. Gerührte Brieschenpastete.

2 bis 3 Brieschen schneidet man zu viereckigen Stückchen, dämpft sie mit einer Hand voll geschnittenen Zwiebeln und Petersilie, etwas Citronenschale und einem Stückchen Butter eine Viertelstunde. Nun reibt man 2 Mundbrod ab, weicht sie ein, drückt sie fest aus, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, nimmt das Brod, 4 Eier, Salz und Muskatnuß dazu, rührt alles miteinander recht schaumig, bestreicht Pastetenmödelchen mit Butter, füllt die Masse darein, legt von den gedämpften Brieschen einen Löffel voll auf jedes Mödelchen und backt sie gelb aus.

271. Casserollepastete auf deutsche Art.

Man macht einen Nudelnteig, schneidet kleine viereckige Fleckchen davon und bereitet die Pastete wie die Casserollepastete auf genuesische Art; man kann Schinken oder geräucherte Fische dazu nehmen.

272. Casserollepastete auf genuesische Art.

Man nimmt, anstatt Makaroni, Nudelnteig von Eierdottern, schneidet lange Bändel, wie Makaroni daraus, so breit wie der kleine Finger, nimmt sauren Rahm dazu und bereitet die Pastete auf die nämliche Art, wie Makaronipasteten.

273. Pastete mit weißer Farce.

Die Farce wird von Geflügel bereitet, wie oft erklärt wird, runde oder lange Knödel davon gemacht, in Bouillon gesotten, trocken mit Bechemelle in eine Casserolle gethan, daß sie recht heiß werden und in die Pastete gelegt.

274. Feldhühnerpastete.

Von 6 Feldhühnern schneidet man die Brüste aus und die Knochen von 2 Brüsten weg, stoßt das Fleisch im Mörser fein, reibt ein halbes Pfund Schweinsbrät, ein eingeweichtes, fest ausgedrücktes Kreuzerbrod und 2 Eier in einem Reibstein wie Schaum, thut das Geriebene in eine Schüssel, stoßt 3 Loth gereinigte Sardellen mit 3 Loth Butter, das gewiegte Gelbe einer Citrone, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Muskatblüthe dazu, spickt 4 Hühnerbrüste und die Schlägelchen, legt sie mit geschnittenem Speck, Butter, Zwiebeln, Wachholderbeeren, gelben Rüben und Sellerie in eine Casserolle, deckt sie zu und dämpft sie eine halbe Stunde; die Körper der Hühner werden zusammengehackt und gleichfalls mitgedämpft. Man legt nun einen Melonenmodel mit Butterteig aus, legt den halben Theil der gerührten Masse darein, die Brüste und Schlägelchen darauf, 1 Löffel voll Kapern, 2 bis 3 gereinigte Trüffeln darüber, deckt die andere Hälfte des Gerührten darüber, gießt das Fett, worin sie gedämpft worden sind, dazu, macht einen Deckel von Butterteig darauf, bestreicht ihn mit Eiern, zwickt ihn gut zusammen und backt die Pastete im Ofen.

275. Hachispastete.

Man wiegt 1 Pfund gebratenes Fleisch, 2 Löffel voll Kapern, 1 gereinigten Häring, von einer Citrone das Gelbe und das Mark von 2 Citronen nicht sehr fein, schneidet die Rinde von einem Mundbrod ab, weicht es in Wasser ein, drückt es fest aus, thut es an das gewiegte Fleisch, schlägt 2 Eier daran, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe dazu und macht Alles untereinander. Man macht nun einen mürben Teig, wellt ihn messerrückendick zu einem runden Kuchen aus, legt die Masse darauf, streicht sie schön glatt, aber so, daß 2 Finger breit leer bleibt, macht wieder einen runden Kuchen, zieht ihn darüber, schneidet ihn mit einem warmen Messer schön glatt; bestreicht die Pastete mit kaltem Wasser, faßt sie mit einem Butterteigstreifen ein, bestreicht sie mit Eiern und backt sie im Ofen. Man gibt sie warm zur Tafel.

276. Kalbshirnpastete.

Einen mürben Butterteig schlägt man 3 bis 4 Mal übereinander, wellt ihn 2 Finger dick aus und legt ihn auf ein schwarzes Blech. Hierauf stürzt man einen großen Teller auf den ausgewellten Kuchen und schneidet mit einem heißen Messer um den Teller her den Kuchen ab. Desgleichen schneidet man einen zweiten Kuchen um die Platte her, die man zur Tafel geben will, aus. Dann stupft man den Deckel oder den kleineren Kuchen mit einem heißen Messer und drückt den Rand desselben mit einem heißen Messer zusammen, bestreicht beide Kuchen mit Ei, backt sie auf einem schwarzen Bleche im Backofen gelb, und hebt den Deckel behutsam ab. Hierauf kocht man 4 sauber abgehäutete Kalbshirn in einer messingenen Pfanne oder Casserolle mit halb Wasser halb Essig so lange wie harte Eier und macht folgende Sauce dazu: ein Stück Butter läßt man in einer Casserolle zerlaufen, streut einen kleinen Löffel voll Mehl darein, 3 Schalottenzwiebeln fein gewiegt, dämpft dieses eine Zeit lang in der Butter, rührt es mit einem kleinen halben Schöpflöffel voll kaltem Wasser glatt, gießt 1 Schöpflöffel voll helle Fleischbrühe daran, von einer halben Citrone den Saft dazu, ein Glas weißen Wein, eine halbe Muskatnuß, 1 Messerspitze voll Muskatblüthe, läßt es eine Viertelstunde mit einander kochen, wiegt von einer halben Citrone das Gelbe, thut es auch an die Sauce und läßt es noch eine Weile miteinander kochen; ist es Zeit zum Anrichten, so stellt man die Pastete noch einmal ins Rohr, läßt sie warm werden, legt sie auf eine Platte, füllt das Hirn darein, deckt den Deckel darauf und gibt sie zur Tafel.

277. Gerührte Krebspastete.

24 Krebse siedet man im Salzwasser, nimmt die Schwänze und Scheeren davon, macht Krebsbutter, rührt einen Theil davon in einer Schüssel leicht, rührt 2 eingeweichte und festausgedrückte abgerindete Mundbrode und 5 Eier daran, bestreicht Pastetenmödelchen mit der übrigen Krebsbutter, füllt die Masse darein, legt die Schwänze und Scheeren der Krebse sauber gepuzt auf die Pasteten und backt sie gelb aus.

278. Gerührte Krebspastete anderer Art.

Man siedet 30 bis 40 Krebse im Salzwasser, so lange wie ein hartes Ei, bricht die Scheeren und Schwänze aus, nimmt die Galle weg, schabt den Körper sauber aus, nimmt die Schalen von den Schwänzen und Scheeren, stoßt sie recht fein, dämpft sie mit einem Stückchen Butter bis sie schäumen, kocht sie mit ein wenig Wasser auf, stellt sie vom Feuer, schöpft die Krebsbutter in kaltes Wasser ab, rührt die Hälfte davon in einer Schüssel leicht, schlägt 6 Eier daran, zu jedem Ei 1 Löffel voll sauren Rahm, nimmt 6 Löffel voll feines Mehl, 2 Messerspitzen voll Salz und den Schnee von 4 Eierweiß dazu, bestreicht ein Aufzugblech mit Butter, füllt die Masse darein und backt sie im Ofen gelb. Wenn die Pastete etwas erkaltet

ist, schneidet man oben einen Deckel davon ab, nimmt etwas von dem Weichen heraus und macht folgendes Ragout dazu: man reinigt 3 Kalbsbrieschen, schneidet sie in Stückchen, zieht von einem weichgesottenen Ochsengaumen die Haut ab, schneidet ihn recht fein, dämpft die Brieschen und den Gaumen mit einer gewiegten Citronenschale und einer Zwiebel in der zweiten Hälfte der Krebsbutter, thut die Schwänze und Scheeren der Krebse, 3 Finger voll Mehl, ein wenig kaltes Wasser, etwas Fleischbrühe, Salz, Muskatnuß und den Saft von einer halben Citrone dazu, auch 2 Eiergelb und weich gesottene Morcheln, läßt Alles miteinander aufkochen, füllt dieses Ragout in die Pastete, deckt den Deckel darauf und gibt sie zu Tische.

279. Pastete auf englische Art.

Man nimmt Fleisch von einem Hasen, zieht die Haut davon ab, schneidet das Fett von einem Hammelsschlägel, hackt ein halbes Pfund Ochsenmark und 1 Pfund zartes Kalbfleisch zu einem Brei zusammen und thut es in eine Schüssel, schält 2 Citronen ab, wiegt das Gelbe und das Mark derselben recht fein, nimmt dieses ebenfalls zu der Masse, so wie Pfeffer, Muskatnuß, Muskatblüthe, jedes 2 Messerspitzen voll, 2 bis 3 sauber gewaschene Trüffeln, die nicht sehr fein gestoßen werden, 4 bis 6 zerschnittene Champignons, schlägt 2 Eier daran, salzt es nach Gutdünken, arbeitet Alles gut untereinander, legt einen Melonenmodel mit Butterteig aus, füllt die Masse darein, belegt sie oben mit Speckstreifen, deckt einen Deckel darüber, zwickt ihn mit dem Pastetenzwicker fest zu und backt die Pastete in einem Backofen gelb, stürzt sie auf eine Platte und macht oben eine kleine Oeffnung darein. Nun kocht man eine gute Salami-Sauce von Wildbret dazu, gießt die Sauce an die Pastete und gibt sie warm zur Tafel.

280. Pastete auf italienische Art.

Lämmerbrüstchen werden ein wenig gesotten, in kleine Stückchen zerschnitten, in einer Casserolle mit Butter und einer ganzen Zwiebel gedämpft, mit feinem Mehl und guter Bouillon aufgekocht, Petersilienwurzeln in kleine Stückchen geschnitten, ein wenig im Wasser gesotten und nebst ein wenig Muskatnuß und Salz zu dem Fleisch genommen. Die Sauce muß weiß seyn, wie auch das Fleisch, das man in die Pastete legt.

281. Pastete von Makaroni.

Man siedet ein halbes Pfund Makaroni mit einem Stück Butter recht weich, gießt sie ab; dazu kommt 1 Pfund fein gewiegter magerer Schinken, 1 Schoppen saurer Rahm, 3 Eier, 1 Viertelpfund geriebener Parmesankäs; dieses Alles rührt man untereinander, legt einen Model mit Butterteig aus, füllt die Masse daran, macht einen Deckel darauf, bestreicht ihn mit Eiergelb, backt ihn im Ofen gut aus und stürzt die Pastete auf eine Platte.

282. Schnepfenpastete auf Wiener Art.

Man dämpft 3 bis 4 Schnepfen, die gehörig gereinigt und mit Speck eingebunden sind, mit einem Stück Butter und einigen Zwiebeln halbgar, wiegt Herz, Leber, die sauber gereinigten Därme, eine halbe Citronenschale und das Mark davon recht fein, nimmt die Schnepfen aus der Casserolle, wendet das Gewiegte einige Mal darin um, stellt die Casserolle vom Feuer weg und thut noch eine Messerspitze voll gestoßenen Pfeffer, Muskatblüthe, eine halbe Muskatnuß und Salz dazu; dann macht man folgenden Teig: 4 Hände voll Mehl, 12 Loth Butter, eben so viel Schmalz, 2 Eigelb und ein wenig Salz werden miteinander auf einem Nudelnbrett zu einem festen Teig gearbeitet, dieser fingerdick ausgewellt, eine Pastete nach beliebiger Form davon gemacht, die Schnepfen darauf gelegt, der Schnepfendreck darein gegossen, ein Deckel von dem nämlichen Teig darüber gemacht, die Pastete mit Ei bestrichen und im Ofen gebacken.

283. Schnepfenpastete auf französische Art.

Man macht eine 3 Zoll hohe Pastete von Butterteig; sodann wird 3 gereinigten Schnepfen der Kopf auf die Brust gesteckt, dieselben werden gespickt und in 4 Theile geschnitten, von einer Schnepfe wird die Brust abgeschnitten und nun werden die Schnepfen in einer Casserolle mit einem Stück Butter und Zwiebeln, Wachholderbeeren, Lorbeerblättern und Citronen eine halbe Stunde lang gedämpft. Der sogenannte Schnepfendreck, der fest ausgedrückt wurde, wird mit der Schnepfenbrust, 2 Schalottenzwiebeln, einer halben Citronenschale und Petersilie gewiegt, die gedämpften Schnepfen aus der Casserolle genommen, die Sauce, in der sie lagen, durch ein Haarsieb gezogen, wieder mit dem gewiegten Schnepfendreck in die Casserolle gethan, mit dem Saft einer halben Citrone, einem Glas rothen Wein, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatblüthe, 2 Eßlöffeln voll guter Jus nur noch 1 Minute gekocht, die Hälfte der Sauce in die Pastete gegossen, die gekochten Schnepfen darein gelegt, der andere Theil der Sauce darüber gegossen, ein Deckel von Butterteig darüber gemacht, mit Eiern bestrichen und die Pastete im Ofen gebacken.

284. Schüsselpastete.

Man nimmt junge Hühner, Tauben, Vögel, Brieschen, Kalbfleisch, Bratwürstchen und Fleischknöpflein, schneidet die Hühner und Tauben in Stücke, bratet sie in Butter, schneidet 1 Schalottenzwiebel und Petersilie dazu, läßt sie mitbraten, thut sie in eine Schüssel, die man zur Tafel geben will, legt das gebratene Fleisch darein und thut Kapern, Morcheln, Champignons und Trüffeln daran; dann macht man einen Teig über die Schüssel, stellt sie in einen Ofen und backt die Pastete. Man macht folgende Sauce dazu: 3 Finger voll Mehl streut man in die Casserolle, worin die Hühner gedämpft worden sind, wendet es um, gießt einen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe

daran, läßt es aufkochen, zieht die Brühe durch ein Haarsieb, gießt sie an die Pastete und drückt von einer halben Citrone den Saft dazu.

285. Sommerpastete.

Ein mürber Butterteig wird zu 2 messerrückendicken Kuchen ausgewellt, der erste derselben wird in ein tiefes Kuchenblech gelegt, Papier, welches aber hohl und rund gemacht werden muß, darauf gelegt, daß man es nach dem Backen wieder herausnehmen kann, und nun ein gleichgroßer Kuchen, eigentlich der Deckel, auf das Papier gelegt. Man bestreicht diese beiden Kuchen mit Wasser, faßt sie mit einem 2 fingerbreiten Reif von Butterteig ein, schneidet sie glatt ab, bestreicht sie mit Eiern, stupft den Deckel der Pastete mit einem warmen Messer, daß er Oeffnungen im Backen bekommt und backt sie so im Ofen gelb. Man macht folgendes Ragout dazu: Man liest 1 Mäßchen halb ausgewachsene Brockelerbsen sauber aus, dämpft sie eine Viertelstunde mit einer Hand voll Petersilie und Schalottenzwiebeln, spickt die Brust und die Schlägelchen von 2 bis 3 gereinigten Hühnern, hackt den Kragen und alles Uebrige zusammen, dämpft dieses mit den Hühnern in einer Casserolle mit einem Stückchen Butter und übergießt die Hühner während des Dämpfens öfters mit Jus. Wenn die Hühner weich sind, nimmt man sie heraus, zieht die Sauce, in der sie gedämpft wurden, durch ein Haarsieb, gießt noch einen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, legt die Hühner wieder hinein und läßt sie noch eine Zeit lang kochen, daß sie eine schöne Glasur bekommen. Nun streut man 3 Finger voll Mehl, eine Hand voll gestoßenen Zucker, Salz, Muskatnuß, Muskatblüthe, einen halben Schoppen sauren Rahm an die Brockelerbsen, füllt sie in eine Platte, legt die Hühner darauf, deckt die Pastete mit dem gebackenen Deckel zu und gibt sie zu Tisch.

286. Stockfischpastete.

Man macht eine Pastete von Butterteig, wie schon oft erklärt wurde, legt 2 Pfund Stockfisch oder ein Stück Laberdan in eine Casserolle mit kochendem Salzwasser, deckt die Casserolle zu und stellt sie zur Wärme. Man macht folgende Sauce dazu: Eine Hand voll gewiegte Zwiebeln und Petersilie dämpft man in Butter, läßt sie mit einem Löffel voll Mehl gelb anlaufen, gießt einen halben Schöpflöffel voll helle Erbsenbrühe dazu, thut Salz, Pfeffer, Muskatnuß daran, rührt es mit einem halben Schoppen sauren Rahm glatt und läßt Alles miteinander kochen; dann schüttet man den Stockfisch in ein Haarsieb, reinigt ihn, kocht ihn ein paar Minuten in der Sauce mit, füllt ihn sammt dieser in die Pastete, deckt den Deckel darauf und gibt sie zur Tafel.

287. Stockfischpastete anderer Art.

Man macht von einem mürben Butterteig einen Kranz, legt ihn auf ein schwarzes Blech und backt ihn gelb; behandelt den Stockfisch wie bei No. 286, schneidet 2 gereinigte Häringe in kleine

Stückchen, Milch und Rogen dazu; wiegt eine Hand voll Petersilie nebst einer Zwiebel fein, legt ein Stück Butter in eine Casserolle, die Häringe dazu, gießt den Stockfisch in ein Haarsieb, reinigt ihn, legt ihn zu den Häringen, schüttelt sie öfters, damit Alles untereinander kommt, treibt das Gelbe von 3 hartgesottenen Eiern durch ein Haarsieb, rührt einen halben Schoppen dicken, sauren Rahm darunter, richtet den Stockfisch auf eine Platte an, legt den Kranz um dieselbe herum, richtet das Gerührte über den Stockfisch an, schneidet das Weiße von den Eiern in Blätter und sticht es mit einem blechernen Modelchen nach Belieben aus, legt das Ausgestochene in rothe Rübenbrühe, thut die Pastete in das Bratrohr und läßt sie anziehen; ist es Zeit zum Anrichten, so wird die Pastete aus dem Ofen genommen und mit den in rother Rübenbrühe liegenden Eiern garnirt.

288. Stockfischpastete auf böhmische Art.

Man wellt mürben Butterteig fingersdick aus, macht einen Boden und einen Deckel daraus zu einer Pastete, bestreicht den Deckel mit Eiern und backt die Pastete gelb. Wenn sie aus dem Ofen kommt, nimmt man den Deckel ab und macht folgendes Ragout: Man behandelt ein Stück Laberdan auf die in No. 286 beschriebene Weise, kocht 2 bis 3 Hände voll böhmische Erbsen so lange, bis die Häute davon abgehen, schüttet das Wasser davon ab, stellt sie zur Wärme, gießt den Laberdan in einen Seiher, reinigt ihn, legt die Pastete auf eine Platte, thut etwas von dem Laberdan darein, dann von den Erbsen, etwas gebackene Kartoffel und macht so fort, bis Alles zu Ende ist. Nun schmälzt man den Laberdan mit einer Hand voll Petersilie und Schalottenzwiebeln, die in heißem Schmalz gedämpft worden, legt den Deckel auf die Pastete und gibt sie zu Tische.

289. Salmigondis zu Fastenpasteten.

Man schneidet gesottene Karpfenmilch, Hechtleber und Krebsschwänze zu kleinen gewürfelten Stückchen; dann dämpft man Champignons und Morcheln, klein geschnitten, mit Schalottenzwiebeln, Petersilie und Thymian in einem Stücke Butter einige Minuten lang, mischt das Obige darunter, nimmt noch etwas Salz, Pfeffer und einige Eßlöffel voll guter Fleischbrühe dazu, läßt Alles nun einige Minuten miteinander kochen, rührt einige Eigelb und etwas Citronensaft dazu, läßt es kalt werden und gebraucht es bei vorkommenden Fällen zu Pasteten an Fasttagen.

290. Augsburger Gansleberpastete.

Man macht einen feinen Butterteig, der aber nicht sehr dünn seyn darf und legt einen Melonenmodel damit aus; sodann wiegt man 3 Gänselebern, deckt sie in einer Schüssel zu, wiegt 4 Citronenschalen, nimmt ein eingeweichtes, ausgedrücktes Mundbrod, das Mark von den 4 Citronen, eine Hand voll gewiegte und gedämpfte Zwiebeln und Petersilie, ein halbes Pfund magern Schinken, Salz,

Pfeffer, Muskatnuß, Muskatblüthe, 2 Eier und 1 Eierdotter zum Obigen, macht alles gut untereinander, legt den Boden des Models mit einer Hand voll davon aus, schneidet 3 bis 4 Gänselebern der Länge nach, legt sie auf das Angemachte, nimmt 1 Löffel voll Kapern, auf diese einen Champignon, ein Viertelpfund gereinigte Trüffeln in Blättchen geschnitten und gestoßen, dann wieder eine Hand voll von dem Angemachten, schneidet wieder 2 Gänselebern der Länge nach, legt sie darauf, geschälte Oliven, 1 Löffel voll Kapern, 4 bis 6 Champignons, Trüffeln, das Angemachte oben darüber, geschnittene Speckscheiben darauf und macht nun einen Deckel vom nämlichen Teig darüber; diesen zwickt man mit dem Pastetenzwicker zusammen, bestreicht die Pastete mit Eiern, backt sie 2 Stunden im Ofen, schneidet eine Oeffnung hinein, daß der Dampf herauskommt, deckt sie wieder zu und macht einen Aspik. Dann kocht man 3 bis 4 abgezogene Kälberfüße mit einem Theil Wein, einem Theil Essig, einem Theil Wasser, Sellerie, gelben Rüben, 2 Lorbeerblättern, 2 großen Zwiebeln, ganzen Nelken, Muskatblüthe und ganzem Pfeffer 3 Stunden lang miteinander, gießt es durch ein Haarsieb, läßt es eine Viertelstunde stehen, taucht Fließpapier darein, daß das Fett daran hängen bleibt, gießt die Sulz in eine Casserolle, aber so, daß der Satz nicht dazu kommt, thut ein zerdrücktes Ei daran, stellt die Casserolle wieder auf's Feuer, schlägt mit einem Schaumbesen so lange in die Sulz, bis sie kocht, nimmt sie vom Feuer, drückt den Saft von 1 Citrone darein, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt alles eine Viertelstunde stehen, schüttet nun die Sulz durch einen Filzhut und gießt sie, wenn sie kalt ist, an die Pastete (man muß 3 bis 4 Mal darüber gießen); setzt den Deckel darauf und stellt die Pastete an einen kalten Ort.

291. Stuttgarter Gansleberpastete.

Man macht einen halbmürben Teig, bestreicht einen Melonenmodel mit Speck, legt den Teig darein und macht folgende Fülle: 3 Gänselebern wiegt man fein, reibt 1 Pfund Schweinebrät und ein Viertelpfund Speck in einem Reibstein, schält 1 Mundbrod ab, weicht es ein, drückt es aus, stoßt ein Viertelpfund gereinigte Trüffeln fein, schneidet 2 Gänselebern in Würfel, schlägt 2 Eier daran, wiegt 4 Loth magern Schinken, dämpft eine Hand voll geschnittene Zwiebeln und Petersilie und macht dieses alles mit Salz, Muskatnuß, Muskatblüthe, Pfeffer, 3 gewiegten Citronenschalen, dem Mark derselben in einer Schüssel an, füllt die Masse in den Melonenmodel, macht einen glatten Deckel von Butterteig darauf, schneidet einige Löcher hinein, bestreicht den Deckel mit Eiern, backt die Pastete 2 Stunden im Ofen, läßt sie erkalten und stürzt sie auf eine Platte.

292. Straßburger Gansleberpastete.

Man legt 6 Gänselebern auf einen Bogen Papier, diesen auf einen Rost, streut Salz auf die Lebern, daß es das Wasser herauszieht, wiegt 3 davon so fein wie Brei, schneidet die 3 andern zu kleinen

Stückchen und legt sie in ein Geschirr. Nun reibt man ein halbes Pfund Schweinebrät, 2 Eier und 1 eingeweichtes, ausgedrücktes Mundbrod in einem Reibstein zu Schaum, thut dieses zu der gewiegten Gansleber, ein halbes Pfund gestoßene und ein halbes Pfund geschnittene Trüffeln, 1 Quint gestoßene Muskatblüthe, 1 gestoßene Muskatnuß, ein halbes Loth Pfeffer, Salz, eine Hand voll gewiegte und gelb gedämpfte Schalottenzwiebeln, 3 Citronen, den Saft von diesen dazu, arbeitet nun alles recht zusammen und stellt es zur Seite. Nun macht man von einer halben Württemberger Metze ($\frac{1}{8}$ Simri) Mehl, 3 Viertelpfund Schmalz, einem halben Pfund Butter und Salz mit kaltem Wasser einen Teig an, arbeitet ihn fest zusammen, wellt einen Boden davon kleinfingerdick aus, macht ihn tellergroß, drückt mit dem Finger den Rand fest auseinander, doch so, daß der Teig immer fingersdick bleibt, macht die Pastete 2 bis 3 Hände hoch, streut 4 Loth geriebenen Parmesankäs an die Pastete, legt Speckscheiben und eine Hand voll von der gewiegten Gansleber darauf, dann eine Lage Trüffeln, legt die geschnittenen Gansleberu auf die Trüffeln, auf jedes Stückchen einen Champignon, und macht so fort, bis alles zu Ende ist. Von dem Butterteig macht man nun einen fingerdicken Deckel, zwickt ihn mit dem Pastetenzwicker fest zusammen, doch muß der Rand immer 2 Finger breit leer bleiben, macht oben in den Deckel eine kleine Oeffnung und steckt einen Pfropf darein, den man wieder wegnimmt, wenn die Pastete gebacken ist. Es ist besser, wenn man die Pastete erst den andern Tag backt. Man bestreicht sie dann mit Eiern, macht mit dem Pastetenzwicker allerlei Blumen in den Deckel, stellt sie in ein Plafond, daß das Fett nicht in den Ofen läuft, läßt sie 2 bis 3 Stunden backen und gibt sie kalt zu Tisch.

293. Frankfurter Wildbretpastete.

Man macht schöne Stückchen von den dicken Quallen eines Rehschlägels, klopft sie und spickt sie mit Speck, dämpft sie in einer bedeckten Casserolle mit feingeschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz. Wenn das Fleisch gelb ist, läßt man es auf einer Platte erkalten, häutet das übrige Fleisch des Rehschlägels, wiegt dieses mit einem Pfund Schweinsbrät, einem halben Pfund zartem Kalbfleisch, einem halben Pfund magerm Speck, 2 gereinigten Häringen und dem Gelben einer Citrone zu einem Teig, nimmt 4 Schalottenzwiebeln und 2 gewöhnliche gewiegte und gedämpfte Zwiebeln dazu, weicht ein abgeschältes Kreuzerbrod ein, drückt es aus, thut dieses sammt Salz und allen Arten feinem Gewürz zu dem Fleische und reibt Alles in einem Reibstein zu Schaum. Nun mischt man 2 Eier, 2 Löffel voll gewiegte Kapern, 12 Stück abgeschälte Oliven, ein Viertelpfund gereinigte, in Stückchen geschnittene Trüffeln zusammen, belegt einen Melonenmodel mit Butterteig, legt etwas von der Fleischfülle auf den Boden des Models, dann von den Oliven und Trüffeln, hierauf wieder Fleischfülle, die gespickten Fleischstückchen, dann wieder Trüffeln

und Kapern und zulezt Fleischfülle. Man deckt den Deckel nun darauf und backt die Pastete im Ofen.

Fische.

294. Gebratener Aal.

Der Aal wird abgezogen, die Haare, Kopf und Schwanz davon geschnitten, die Galle herausgenommen, 2 Finger breite Stückchen von dem Aal geschnitten, mit Pfeffer und Salz eingerieben, diese mit Salbei und Citronenrädchen umwickelt und in einer Bratpfanne in einem Stück Butter gebraten. Vor dem Anrichten nimmt man den Faden, womit die Salbei und Citronen festgebunden wurden, davon und legt Citronen dazu.

295. Aal auf französische Art.

Der Aal wird abgezogen, ausgenommen, ganz gelassen, mit einem Stück Butter im Ofen in einer Bratpfanne gebraten, dicker, saurer Rahm darüber gegossen, ein Eßlöffel voll Kapern, eine halbe Citrone dazu gethan und der Aal vollends ausgebraten, damit er von dem Rahm und den Kapern eine Sauce zieht.

296. Gedämpfte Felchen.

Man schuppt den Fisch ab, nimmt ihn aus, trocknet ihn mit einem Tuch sauber ab, schneidet ihn in Stückchen, reibt ihn gut mit Salz und Pfeffer ein, legt ihn mit einem Stück Butter in eine Casserolle, gewiegte Citronen, Petersilie und Zwiebel dazu, deckt die Casserolle zu, stellt sie auf schwache Kohlen und läßt den Fisch eine halbe Stunde kochen; streut dann 3 Finger voll Mehl darauf, thut ein wenig Fleischbrühe daran, läßt ihn noch ein wenig aufkochen, legt ihn auf die Platte und richtet die Sauce darüber an.

297. Felchen auf dem Rost gebraten.

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, mit einem Tuch abgetrocknet, mit Pfeffer und Salz eingerieben, queerüber ein Schnitt über dessen Rücken gemacht, ein Citronenschnitz darein gesteckt, der Fisch auf den Rost gelegt, mit Butter übergossen, schön gebraten, und wenn er auf der Platte liegt, mit Citronensaft begossen.

298. Fischotter.

Die Fischotter wird ausgezogen, in Stückchen geschnitten, 5 bis 6 Tage ins kalte Wasser gelegt, aber alle Tage in frisches; am sechsten Tage nimmt man sie heraus, legt sie 2 Tage in guten Wein, worein Zwiebeln, Nelken, Muskatblüthe, Citronen und allerlei Kräuter und Gewürze kommen. Man sezt sie mit einer Bouteille Porto- oder

Steinwein zum Feuer, läßt sie eine Stunde lang kochen und macht folgende Trüffelsauce dazu: Eine Casserolle wird dick mit Zwiebeln belegt, dann ein Stück Fett und 1½ Pfund klein geschnittenes Kalbfleisch miteinander gelb gedämpft, ein halber Schöpflöffel von dem Sud, worein die Otter gekocht wurde, die Rinde von einem Kreuzerbrod, etwas Mehl miteinander gekocht und durch ein Haarsieb getrieben, 2 bis 3 Trüffeln, von denen die rauhe Haut abgeschnitten wird, mit dem Gelben von einer Citrone gewiegt, nebst dem Saft, eine Messerspitze voll Muskatblüthe, etwas weißer Pfeffer, 3 Kernkubeben dazu genommen, die Fischotter in die Sauce gelegt, noch eine Weile gekocht, auch Champignons, Trüffeln, in Scheiben geschnitten, dazu gethan und dann Alles noch ein wenig gekocht.

299. Forellen, blau gesotten.

Man macht eine Sulz von halb Wein, halb Essig, Citronen, ganzem Pfeffer, allen Arten Kräutern, einer Hand voll Salz, läßt Alles eine Viertelstunde miteinander kochen, schneidet die Forelle oben am Schlund so weit auf, daß man die Galle herausnehmen kann, legt die Forelle in die Sulz, stellt diese vom Feuer, legt den Fisch auf eine Platte und schüttet Essig und Oel darauf.

Anmerkung. Alle Arten Forellen dürfen nicht lange in den Händen herumgezogen, auch nicht gewaschen werden, damit sie das schöne Blau nicht verlieren; nur das Blutige wird mit einem Tuche sauber abgewischt.

300. Seeforellen.

Die Seeforellen werden ganz anders behandelt, als die Flußforellen, weil sie stärkeres Fleisch haben, als jene. Man schuppt sie sauber ab, nimmt die Kiemen und das Eingeweide heraus, reibt sie stark mit Salz ein, legt sie in den Fischkessel, gießt 1 Bouteille Burgunder, 1 Bouteille geringeren Wein und Essig daran, nebst Citronen, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblättern, allen Arten guter Kräuter, deckt den Kessel fest zu, läßt den Fisch 1 Stunde kochen, legt ihn auf eine lange Platte und macht eine Holländersauce folgendermaßen dazu: man rührt 1 Kochlöffel voll Mehl mit kaltem Wasser glatt, schlägt 3 Eigelb daran, Butter, so groß wie ein Hühnerei, etwas von dem Fischsud, kocht diese Sauce mit Fleischbrühe gut aus und gießt sie entweder auf den Fisch, oder gibt sie besonders dazu.

301. Geschmälzter Hecht.

Man schneidet dem Hecht die Ohren aus, schneidet ihn ein wenig auf, nimmt das Eingeweide heraus, wascht ihn sauber, reibt ihn stark mit Salz und Pfeffer ein und macht einen Sud auf folgende Art: man nimmt 1 Theil Wein, 1 Theil Essig, 1 Theil Wasser, alle Arten Kräuter, ganze Nelken, Pfeffer, läßt den Fisch, wenn er groß ist, 1 Stunde lang darin kochen (doch darf der Sud nicht ganz über den Fisch hergehen, sonst wird derselbe nicht kräftig), legt ihn auf eine schöne lange Platte, dämpft eine Hand voll Petersilie in

einem Stück Butter, gießt dieses über den Hecht, drückt den Saft von einer halben Citrone darauf, garnirt die Platte mit kleinen gerösteten Kartoffeln, oder gibt Kartoffeln mit der Schale und Butter dazu.

302. Hecht à la tourne.

Ein schöner weißer Hecht wird abgeschuppt, sauber gewaschen, ausgenommen, Kopf und Schwanz abgeschnitten, durchaus gespalten, der Rückgrath herausgenommen, mit einem Tuche sauber abgepuzt, in 4 Stücke geschnitten, diese in Citronensaft gelegt, öfters umgewendet und, wenn es die Zeit erlaubt, über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag legt man den Hecht auf eine Platte, ein großes Stück Butter und Citronensaft, wie auch auf jedes Stückchen desselben 1 Citronenrädchen, legt ein mit Butter dick bestrichenes Papier auf den Hecht, wiegt 1 Pfund Fischbrät so fein wie möglich, läßt 1 Viertelpfund Butter in einer Schüssel zerlaufen, thut das Fischbrät darein, schlägt 3 Eier daran, das Gelbe von einer halben am Reibeisen abgeriebenen Citrone, Muskatnuß und Salz, rührt dieses ganz schaumig, sezt 2 mit Butter bestrichene Springreife auf die Platte, worauf der Hecht liegt, füllt das Fischbrät in diese 2 Reife (sie müssen aber 2 Finger breit von einander stehen) und läßt dieses eine halbe Stunde im Backofen braten. Nun stößt man 25 ungesottene Krebse, von denen die Galle genommen wurde, im Mörser recht fein, thut sie in eine Schüssel, eine halbe Maas dicken süßen Rahm und 6 Eier dazu, läßt sie eine halbe Stunde stehen, rührt sie öfters um, gießt sie durch ein Haarsieb, bestreicht eine Butterkapsel mit Butter, thut Salz und Muskatnuß dazu, füllt das Gestoßene darein, macht die Kapsel fest zu und stellt sie 3 Viertelstunden in kochendes Wasser. Wenn angerichtet werden soll, legt man den Fisch auf die Platte, das gebackene Fischbrät dazu, gießt die Krebsbutter darauf, legt Champignons auf den Fisch und gießt zerlassene Consommé über das Ganze.

303. Farcirter Hecht.

Man rasirt den Hecht sauber, schneidet die Kiemen aus, schneidet unten an der Oeffnung behutsam auf, auch die Haut auf dem Rücken wird aufgeschnitten, unten an den Floßfedern wird ein Stich, aber nicht ganz durch, gemacht, die Haut abgezogen, der Hecht recht schön gespickt, ein halbes Pfund Schweinsfett, 1 Viertelpfund Speck, 4 Sardellen, etwas in Milch eingeweichtes und ausgedrücktes Brod recht fein gewiegt, Salz, Muskatnuß, Pfeffer, fein gewiegte, gedämpfte Zwiebeln dazu genommen, Alles mit 2 Eiern untereinander gemacht, in einem Mörser recht zerstoßen, der Hecht damit ausgefüllt, zusammengenäht, in eine Bratpfanne, worin unten ein Rost ist, gelegt, geschnittene Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und Citronen, nebst ein wenig Fleischbrühe dazu gethan, im Ofen gelb gebraten und oft mit heißer Butter übergossen. Beim Anrichten läßt man Consommé zerlaufen, bestreicht den Hecht damit und gießt die Sauce über ein Haarsieb darauf.

304. Hecht am Spieß gebraten.

Man puzt den Hecht sauber, schneidet die Kiemen weg, zieht die Haut ab, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein, spickt ihn schön, bindet ihn an den Spieß, übergießt ihn oft mit zerlassener Citronenbutter, nimmt ihn nach einer halben Stunde vom Spieß ab, legt ihn auf die Platte und gießt Citronensaft und Jus darauf.

305. Hecht auf dem Rost gebraten.

Man reibt den Hecht, der sauber gepuzt und ausgenommen ist, mit Salz und Pfeffer ein, läßt ihn eine Stunde liegen, schneidet 3 bis 4 schiefe Schnitte darein, näht den Fisch wieder zu, schneidet die Ohren aus, legt ihn auf einen Rost, übergießt den Fisch oft mit zerlassener Butter, gießt auch heiße Butter in die Ohren, wendet den Fisch um und übergießt ihn auf der andern Seite. Er muß sehr behutsam gebraten werden, daß die Haut nicht am Rost hängen bleibt. Beim Anrichten schmälzt man ihn mit Citronenbutter auf folgende Art: 1 Hand voll Petersilie wiegt man recht fein, läßt ein Stück Butter in einer Casserolle heiß werden, dämpft die Petersilie darin, drückt von 1 Citrone den Saft dazu, läßt es miteinander aufkochen und übergießt den Fisch damit. In die Schnitte können Citronenschnitze gelegt werden.

306. Meerspinne oder Hummer auf italienische Art.

Ist dieser Krebs gesotten, so theilt man ihn der Länge nach von einander, legt ihn in das Geschirr, in welchem er aufgetragen wird und macht folgende Sauce dazu: etliche sauber gewaschene, ausgegräthete Sardellen werden mit 6 hartgesottenen Eiergelb in einem Mörser zu einem Teig gestoßen, mit 4 Löffeln voll gutem Provenceröl, 3 Eßlöffeln voll Estragonessig, 2 Löffeln voll gutem Senf, 2 feingewiegten Schalottenzwiebeln, nebst Pfeffer, Salz und geschnittenem Schnittlauch verrührt; diese Sauce wird über den Hummer gegossen oder besonders auf die Tafel gegeben.

307. Aechte Meerspinne.

Ist die Meerspinne abgesotten, so läßt man sie erkalten, bricht alle die langen Füße ab, nimmt das innere weiße Fleisch heraus, reinigt den Körper, wascht ihn sauber aus, legt das Fleisch wieder in den Körper, die Eier dazu, bratet Alles schön gelb, gießt ein Glas Wein daran, läßt es aufkochen, legt ein Lorbeerblatt und ein Citronenrädchen dazu und läßt es dämpfen bis es weich ist.

308. Karpfen in eigener Sauce.

Der Karpfen wird geschuppt, gepuzt, das Eingeweide herausgenommen, der Fisch in 2 Theile geschnitten, mit Salz und Pfeffer (aber nicht sehr stark) eingerieben; nun wiegt man 3 gewaschene Sardellen, das Gelbe und das Mark von einer halben Citrone, nimmt einen Eßlöffel voll Kapern dazu, legt den Fisch in eine Bratpfanne, ein Stück

Butter und das Gewiegte dazu, läßt ihn so eine halbe Stunde kochen, streut geriebenes Brod darauf, gießt einen halben Schöpflöffel voll Jus daran, läßt Alles miteinander noch eine halbe Stunde kochen, legt nun den Fisch auf eine Platte und gießt die Sauce darüber.

309. Karpfen in brauner Sauce.

Der Karpfen wird geschuppt, das Eingeweide behutsam herausgenommen, mit Himbeeressig ausgewaschen, in beliebige Stückchen geschnitten, im Salzwasser eine halbe Stunde gekocht und folgende Sauce daran gemacht: ein Stück Lebkuchen, ein wenig schwarzes Brod, 2 geschnittene Schalottenzwiebeln, ganze Nelken und Pfeffer, läßt man mit etwas brauner Jus und einem halben Schoppen Wein eine halbe Stunde kochen, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, gießt sie wieder in die Casserolle und legt den Karpfen nebst dem Saft und dem gewiegten Gelben von einer halben Citrone dazu.

Anmerkung. Die Ohren (Kiemen) müssen bei allen Fischen herausgeschnitten werden, weil sie immer viel Schleim mit sich führen.

310. Geschmälzter Karpfen.

Es wird ein guter Sud an den Karpfen gemacht, derselbe abgeschuppt, die Ohren herausgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in den Sud gelegt, eine halbe Stunde recht gekocht und dann auf eine Platte gelegt. Man wiegt nun ein ganzes halbgesottenes Ei (aber sowohl das Gelbe als das Weiße besonders), legt dieses streifenweis über den Fisch und gießt heiße Butter und 3 Eßlöffel voll Essig darüber.

311. Aechter Rheinlangen.

Der Fisch wird rein gewaschen, die Kiemen ausgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, derselbe mit Salz stark eingerieben, in dem Fischkessel mit 3 Bouteillen Bordeauxwein, einer ganzen, in Scheiben geschnittenen Citrone, Nelken, ganzem Pfeffer, Muskatblüthe fest zugedeckt und langsam gekocht; dann wiegt man ein Stück Ochsennierenfett recht fein, läßt es in einer Casserolle zerlaufen, eine Hand voll gewiegte Petersilie, 2 Schalottenzwiebeln und etwas Gelbes von einer Citrone dazu, legt den Fisch, wenn er weich ist, auf eine Platte und gießt das Gedämpfte darüber.

312. Marinirte Fische.

Man schuppt und wascht die Fische, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein, läßt sie 1 Stunde liegen, legt sie auf einen Rost, begießt sie öfters mit zerlassener Butter, bratet sie schön gelb, läßt sie erkalten, legt sie in einen steinernen Topf, gießt Weinessig daran, Schalottenzwiebeln, Lorbeerblätter, Citronen, Pfeffer und Nelken dazu und bindet den Topf zu.

Ragouts.

313. Boeuf à la Mode.

Ochsenfleisch vom hintern Viertel oder ein gutes Schwanzstück wird mürbe geklopft und kommt in ein Geschirr, in welches man noch halb Essig und Wein nach Belieben gießt; dazu schneidet man alle Arten Wurzeln und thut Citronen, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und Nelken daran, deckt sodann das Fleisch fest zu und läßt es 2 bis 3 Tage stehen, wendet es aber alle Tage um. An dem Tage, an welchem man es kochen will, nimmt man alles zusammen in eine Casserolle, schneidet von schwarzem Brod die Rinde ab und thut sie dazu, gießt noch 1 Löffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, deckt es fest zu und läßt es im Ofen oder auf Kohlen weich kochen. Ist es weich, so hebt man das Fleisch aus, treibt alles durch ein Haarsieb, nimmt das Fett ab, thut die Sauce wieder in die Casserolle, sezt das Fleisch dazu und läßt es noch eine halbe Stunde miteinander kochen. Alsdann wiegt man von einer halben Citrone das Gelbe und thut es sammt dem Saft derselben und einer Messerspitze voll Muskatblüthe dazu. Sollte die Sauce nicht dick genug seyn, so gießt man an ein Stück braunen Lebkuchen ein wenig Fleischbrühe, daß er weich wird und rührt ihn an die Sauce. Es gibt dieß eine sehr gute Sauce.

314. Uebrig gebliebener Braten mit Bechemelle.

Man schneidet von kaltem Braten beliebige Stückchen und macht auf folgende Art eine Bechemelle: 4 Loth Butter läßt man in einer Casserolle zerlaufen, rührt 2 Kochlöffel voll feines Mehl darein, Salz, Muskatnuß, von einer halben Citrone den Saft und das Gelbe am Reibeisen abgerieben, einen halben Schoppen süßen Rahm, rührt es glatt mit etwas Fleischbrühe, läßt es miteinander aufkochen, legt das Fleisch darein und läßt alles noch eine Viertelstunde kochen.

315. Brieschen in Trüffelsauce.

Die Brieschen werden abblanchirt, gehäutet, gespickt und in Butter in einer Casserolle schön gelb gebraten. Dazu macht man folgende Sauce: In einem Stück Butter wird ein Löffel voll Mehl hellgelb angelaufen und mit starker Jus abgelöscht, ein Glas Bordeaux- oder Markgräflerwein daran gegossen; von 2 bis 3 sauber gewaschenen Trüffeln wird das Rauhe abgeschnitten, in einem Mörser mit einem Stückchen Butter und einem Stücke sauber gewaschener Sardelle gestoßen und in die Sauce gethan; die Trüffeln selbst werden in ein anderes Geschirr geschnitten, die Sauce durch ein Haarsieb darüber gegossen, die Brieschen sammt dem Satze, in welchem sie gekocht worden, darein gethan und nach Belieben gesalzen. Beim Auftragen werden die Trüffeln hübsch auf die Brieschen gelegt.

316. Kalbsbrieschen mit Spargeln.

Man reinigt 2 bis 3 Brieschen, brüht sie ein wenig, legt sie in kaltes Wasser, puzt 50 Spargeln, kocht diese im Salzwasser weich, nimmt sie heraus, schneidet sie in Stückchen, wiegt eine halbe Citronenschale und eine Schalottenzwiebel recht fein, dämpft sie mit einem Stück Butter in einer Casserolle, schneidet die Brieschen, thut sie auch in dieselbe, drückt den Saft von der halben Citrone daran, Salz und Muskatnuß dazu, läßt alles noch eine Viertelstunde dämpfen, rührt 3 Eigelb mit 1 Kochlöffel voll Mehl und kaltem Wasser glatt, gießt dieses nebst 1 Löffel voll guter Fleischbrühe an die Brieschen, kocht sie noch ein wenig, richtet sie an und gibt die Spargeln dazu.

317. Ragout von hartgesottenen Eiern.

Für 4 Personen rechnet man 8 hartgesottene Eier. Das Gelbe von hartgesottenen Eiern drückt man durch ein Haarsieb, schneidet 2 Zwiebeln in Scheiben, dämpft sie in einer Casserolle mit einem Stückchen Butter weich, aber nicht gelb, thut nun die Eigelb zu den Zwiebeln, nebst etwas Salz und Muskatnuß, auch einen Löffel voll sauren Rahm, füllt die Eierweiß damit aus und macht folgende Sauce dazu: 3 gewiegte Schalottenzwiebeln und das Gelbe von einer halben Citrone läßt man in einer Casserolle, worin ein Stück Butter zerlaufen ist, mit 3 Finger voll Mehl und dem Gewiegten anlaufen, gießt einen Löffel voll Fleischbrühe daran, Salz, Muskatnuß, den Saft von einer halben Citrone, läßt dieses miteinander aufkochen, richtet die Sauce auf eine Platte an und legt die Eier hinein.

318. Verlorene Eier in einer Sauce.

Man nimmt halb Wasser und halb Essig in eine Pfanne, schlägt die Eier behutsam darein (das Wasser darf aber nicht stark kochen und muß auch gesalzen werden), wenn die Eierweiß hart sind, so nimmt man sie heraus, legt sie in kaltes Wasser und macht folgende Sauce dazu: 2 Hände voll gewaschene Sauerampfer stoßt man in einem Mörser, preßt den Saft durch ein Tuch fest aus, läßt ein Stück Butter in einer Casserolle zerlaufen, nimmt einen Eßlöffel voll sauren Rahm und 1 Eigelb, rührt den Sauerampfersaft dazu, läßt es auf Kohlenfeuer anziehen, richtet die Eier auf eine Platte an und gießt die Sauce darüber.

319. Eier in brauner Sauce.

So viel Eier, als man nöthig hat, backt man in heißem Schmalz, doch so, daß der Dotter weich bleibt, und macht folgende Sauce dazu: eine Hand voll geriebenes schwarzes Brod, 2 Loth braunen Lebkuchen nimmt man zusammen in eine Casserolle, gießt ein Glas Wein daran, ein halbes Glas Essig, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, oder am Fasttage Wasser, den Saft von einer halben Citrone, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, läßt es miteinander eine Viertelstunde aufkochen, zieht es durch ein Haarsieb, legt die Eier auf eine Platte,

gießt die Sauce darüber und läßt es nochmals miteinander heiß werden.

320. Feldhühner in Salmisauce.

Die Feldhühner werden sauber gerupft, abgeflammt und, wenn die Flügel am zweiten Gelenke, so wie die Köpfe abgeschnitten sind, ausgenommen. Wenn die Feldhühner frisch sind, braucht man sie nicht zu waschen, sondern reibt sie mit Salz und Pfeffer inwendig aus und schiebt eine mit Nelken besteckte Zwiebel und etwas von einer Citrone in die Oeffnung, bindet die Feldhühner mit Speck ein, thut sie in eine Casserölle mit etwas geschnittener Zwiebel, gelben Rüben, Lorbeerblättern, Wachholderbeeren, auch einem Stücke Fett, so wie mit den Köpfen, Flügeln, Magen und Lebern, deckt die Casserolle zu und läßt sie schön braten. Sind sie gar, so stellt man die Hühner in einer Schüssel zur Wärme, nimmt das Uebrige ebenfalls aus der Casserolle und stoßt es in einem Mörser recht fein, gießt es wieder in dieselbe, thut von einem Kreuzerbrod die Rinde, im Schmalz gebacken, dazu, gießt einen Schoppen rothen Wein und einen Schöpflöffel voll Jus daran, läßt es eine Viertelstunde lang aufkochen, gießt es durch ein Haarsieb und dann wieder in die Casserolle, thut die Feldhühner dazu und gewiegte Citronen, Nelken, Muskatblüthe, so wie Pfeffer und Salz nach Belieben daran.

321. Filets von jungen Hühnern mit süßem Rahm.

Die jungen Hühner (Poulardes) werden halb gebraten, und ihnen, wenn sie kalt sind, die Haut abgenommen. Das weiße Fleisch der Poularden wird sodann in feine Filets geschnitten und mit Bechemelle und etwas Glace aufgekocht. Man kann sie mit geschnittenen und schön gebackenen Wecken garniren. — Bechemelle dazu wird auf folgende Weise gemacht: ein Pfund Kalbfleisch vom Schlägel, in kleine Stückchen geschnitten, ein Pfund Butter, Zwiebeln, Petersilie werden in einer bedeckten Casserolle weich gedämpft, 2 Hände voll Mehl darauf gestreut, ein paar Mal umgerührt, zugedeckt, nochmals einige Minuten gedämpft und mit dem Erbsendurchreiber ganz durch ein Haarsieb getrieben; ein Stück Butter und die Bechemelle in eine Casserolle gethan, 3 Eigelb daran gerührt, Salz und Muskatnuß dazu und einige Male durcheinander gerührt. Die Bechemelle wird auf die zum Auftragen bestimmte Platte gegossen, die jungen Hühner darauf gesezt und der Saft einer halben Citrone darüber ausgedrückt. Es ist dieß eine Lieblingsspeise der Engländer.

322. Geschlungene Filets von Kalbfleisch.

Die Filets werden zwei starke Messerrücken dick geschnitten und, wie früher schon beschrieben, marinirt. Die Schüssel, worin sie aufgetragen werden sollen, wird auf dem Boden mit einer feinen Fülle und darauf mit Eierklar bestrichen. Auf dieses werden die Filets, kettenartig geschlungen, gelegt; die Farce, die nicht von Filets bedeckt ist, wird weggenommen, die Filets aber werden mit Speckschwarten

und Papier bedeckt und in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken. Vor dem Auftragen wird der Speck und das Fett so gut wie möglich davon genommen und eine Coulissauce mit Limonen darüber gegossen.

323. Fricandeau von Kalbfleisch.

Man nimmt ein Stück vom Schlägel, schneidet es nach der Ader, klopft es, zieht die Haut ab, spickt es und legt es in laues Wasser, damit es weiß bleibt. Dann läßt man in einer Casserolle ein Stück Butter zergehen, schneidet Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie, Lorbeerblätter und Citronen dazu, legt das Fleisch darein, gießt ein Glas Wein, etwas Essig und Fleischbrühe daran und läßt es eine Stunde lang dämpfen. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, läßt die Sauce dunkelgelb anschlagen, streut ein wenig Mehl, gießt ein wenig Fleischbrühe oder Jus daran, läßt es noch eine Viertelstunde lang miteinander kochen, treibt die Brühe durch ein Haarsieb, gießt sie wieder in die Casserolle und thut das Fleisch dazu, so läßt man es noch ein wenig aufkochen und thut von einer halben Citrone das Gelbe und den Saft darein. Beim Anrichten legt man Citronenscheiben dazu.

324. Froschschenkel in Citronensauce.

Die Frösche werden sauber gewaschen, die Pfoten weggeschnitten und ein Fuß über den andern gezogen; dann wiegt man eine halbe Citrone sammt dem Mark und Zwiebeln, thut Butter in eine Casserolle, das Gewiegte und die Froschschenkel dazu, deckt dieselben zu, läßt alles eine Viertelstunde dämpfen, thut so viel Mehl daran, als man mit 2 Fingern fassen kann, gießt einen Eßlöffel voll Wasser daran, salzt sie und gibt Acht, daß sie keine Knollen bekommen.

325. Gansleber mit Citronensauce.

Eine Gansleber, die zuvor in Wasser gelegen seyn muß, läßt man auf einem Tuch ablaufen, legt 4 Loth Butter, eine gepuzte, mit 3 Nelken besteckte Zwiebel, 3 Schalottenzwiebeln, eine halbe Citrone, in Rädchen geschnitten, in eine Casserolle, die Leber darauf und läßt sie langsam dämpfen. Wenn die Leber groß ist, so braucht sie eine halbe Stunde; dann legt man die Leber auf das Geschirr, auf welchem sie zur Tafel gegeben wird und macht folgende Sauce darüber: man nimmt so viel Mehl, als man stark mit 3 Fingern fassen kann, in die Casserolle, ein Glas Wein, von einer Citrone den Saft, etwas Fleischbrühe und läßt dieses eine Viertelstunde miteinander kochen, treibt es durch ein Haarsieb, gießt es über die Leber und streut oben darauf das feingewiegte Gelbe von einer Citrone.

326. Gansleber mit Sardellen.

In einer Casserolle werden mit 3 Loth Butter eine Gansleber, eine halbe Citrone, in Rädchen geschnitten, etwas ganze Muskatnuß und 4 Schalottenzwiebeln gedämpft; dann werden 4 Stück sauber

gewaschene, ausgemachte Sardellen in einem Mörser mit ein wenig Butter fein gestoßen, 3 Finger voll Mehl in die Sardellenbutter geknetet, auch ein wenig Fleischbrühe, oder noch besser starke Bouillon und 2 bis 3 Löffel voll Wein, dazu gethan. Man läßt nun Alles miteinander aufkochen und thut Salz, Pfeffer und den Saft von einer halben Citrone dazu, legt die Leber auf die Platte, auf der man sie zur Tafel geben will, gießt die Sauce durch ein Haarsieb darüber und streut etwas gewiegte Citronenschalen darauf.

327. Hirn.

Man legt das nöthige Quantum Hirn in laues Wasser und häutet es ab. Dann macht man eine Jus auf folgende Weise: Ein Stück Butter läßt man in einer Casserolle zergehen, thut gewiegte Zwiebeln, Citronen und Citronenmark in die Butter und läßt Alles eine Zeit lang dämpfen; hierauf streut man Mehl, so viel man zwischen 3 Fingern fassen kann, daran und rührt es einige Male um, gießt einen Löffel voll Jus daran, läßt es eine Viertelstunde lang kochen, drückt aus einer halben Citrone den Saft dazu, gießt es durch ein Haarsieb und nachher wieder in die Casserolle, pfeffert und salzt es nach Belieben, thut jezt erst das Hirn in die Sauce und läßt es eine Viertelstunde in derselben kochen.

328. Hirn in Kapernsauce.

Das Hirn wird gewässert und gereinigt; dann läßt man es in halb Wasser und halb Essig fest werden und macht folgende Sauce dazu: Ein Stück Butter wird in eine Casserolle gethan, eine Zwiebel mit dem Gelben von einer halben Citrone gewiegt und in die Butter gethan; so läßt man es eine Zeit lang dämpfen. Dann rührt man einen Kochlöffel voll Mehl darein, löscht es mit kaltem Wasser ab, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran und läßt es eine halbe Stunde kochen. Jezt kommt das Hirn dazu, man drückt noch ein wenig Citronensaft dazu und läßt es vollends auskochen. Salz, Pfeffer und Muskatnuß thut man nach Belieben daran.

Anmerkung. Alle weiße Saucen müssen mit kaltem Wasser abgelöscht werden, damit sie die schöne weiße Farbe nicht verlieren.

329. Glacirte Kalbsbrust.

Eine schöne fette weiße Kalbsbrust wird ausgebeint und in zwei Theile zerschnitten, so daß sie schön rund werden; diese legt man in einer Casserolle in kochendes Wasser und läßt einen Wall darüber gehen. Dann legt man sie in kaltes Wasser, spickt sie recht schön und sezt sie in eine Casserolle mit einem Stücke Schweinfett, thut geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronen und gelbe Rüben dazu, gießt sodann einen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran und läßt sie eine Stunde lang dämpfen. Hat das Fleisch noch nicht genug Farbe, so legt man es in eine Bratpfanne und stellt sie ins Bratrohr; hat die Sauce angeschlagen, so rührt man einen Kochlöffel voll

Mehl darein, gießt ein halbes Glas Estragon- oder Himbeeressig, auch ein Glas Wein und einen Schöpflöffel voll Jus daran, läßt sie eine halbe Stunde kochen, treibt sie durch ein Haarsieb, thut das Fleisch wieder dazu und würzt es mit dem gewiegten Gelben und dem Safte einer Citrone, mit geriebener Muskatnuß und mit Salz und Pfeffer nach Gutdünken.

330. Gewickeltes Kalbfleisch in Sauce.

Man schneidet vom Schlägel 3 Finger breite Streifen und klopft sie ein wenig; dann wiegt man Zwiebeln, Petersilie und Citronen, reibt ein wenig weißes Brod dazu, legt die Streifen auseinander und thut von dem Gewiegten auf jeden Streifen ein wenig, rollt sie zusammen, bindet sie mit einem Faden zu, thut ein Stück Butter in eine Casserolle, legt das Fleisch, eine geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt und Citronenkraut darein und läßt sie zugedeckt eine halbe Stunde lang dämpfen. Dann streut man einen Löffel voll Mehl darüber, gießt ein wenig kaltes Wasser und einen Schöpflöffel voll helle Fleischbrühe daran, thut Salz, Muskatnuß, Pfeffer nach Belieben und von einer halben Citrone den Saft dazu.

331. Kalbsgekröse in Meerrettigsauce.

Man sezt ein sauber geputztes Kalbsgekröse mit kaltem Wasser zu und läßt es weich kochen, nimmt es heraus und legt es nochmals in kaltes Wasser, schneidet es in beliebige Stückchen und macht folgende Sauce: Einen halben Stängel Meerrettig reibt man am Reibeisen, läßt ein Stück Butter in einer Casserolle mit einem Löffel voll Mehl gelb anlaufen, thut den Meerrettig dazu, wendet ihn ein paar Mal um, rührt ihn mit einem halben Schoppen süßer Milch glatt, thut Salz, Muskatnuß und das Gekröse dazu und läßt es miteinander aufkochen.

332. Kalbskopf mit der Haut oder Kalbskopf in Madeirasauce.

Die Haut wird unten am Schlunde aufgeschnitten und von dem Kopfhaus sorgfältig so abgelöst, daß die Haut kein Loch bekommt; die Ohren werden sauber ausgereinigt. Alsdann wird unter 4 Pfund Schweinsbrät ein halbes Pfund Speck in kleine Würfel geschnitten; ein Milchbrod am Reibeisen abgerieben, in Milch eingeweicht, wieder fest ausgedrückt und in das Brät gethan; von einem Viertelpfund Trüffeln die rauhe Haut abgeschnitten, in einem Mörser mit einem ausgemachten Häring recht fein gestoßen und in das Brät gethan; das Gelbe von einer Citrone gewiegt, die weiße Haut von derselben abgeschnitten und das Mark ohne die Kerne in kleine Stückchen geschnitten und mit Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, Nelken und einer gewiegten und gedämpften Zwiebel in das Brät gethan, 3 Eier daran geschlagen, mit 2 Eßlöffeln voll Bratenjus begossen und das Brät, wenn es eine Viertelstunde lang mit allen Zuthaten mit der Hand genau untereinander gearbeitet ist, in den Kopf gefüllt, und die Hälfte

der Trüffeln, in Rädchen geschnitten, so wie nach Belieben Kapern darauf gethan. Dann wird der Kopf zusammen genäht, eine Citrone ins Maul gesteckt, die andere Hälfte der Trüffeln mit Kapern und eine Speckschwarte darüber gelegt, der Kopf in reine Leinwand gebunden, so daß die Ohren aufrecht stehen bleiben, und in einer Braise gesotten. Nach diesem läßt man den Kopf in einer tiefen Casserolle, worein 2 Maas Wasser, eine halbe Maas Wein, Essig nach Belieben gegossen, allerlei Wurzeln und Salz nach Gutdünken gethan sind, eine halbe Stunde lang langsam kochen. Dann dämpft man in einer Casserolle gewiegte Zwiebeln und Citronen eine Viertelstunde mit Butter, läßt einen Kochlöffel voll Mehl darin anlaufen, löscht es mit einem Eßlöffel voll kaltem Wasser ab, gießt einen Schöpflöffel von der Brühe, in welcher der Kopf gekocht hat, und einen Schöpflöffel voll weiße Bouillon dazu, läßt dieses Alles eine halbe Stunde miteinander kochen, gießt es durch ein Haarsieb und dann wieder in die Casserolle, und läßt es noch eine halbe Viertelstunde kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gießt man einen Schoppen Madeirawein dazu, läßt es noch ein wenig aufkochen, nimmt den Kopf aus dem Tuche und legt ihn auf eine große Platte, gießt die eben beschriebene Madeirasauce darüber und legt Citronenrädchen darauf. Man kann ihn auch mit hartgesottenen Eiern, rothen Rüben, Petersilie, Alles fein gewiegt, aufputzen, und er nimmt sich sodann recht gut aus.

333. Kalbskopf mit der Haut, à la Damenbrett.

Von einem weißen, sauber gepuzten Kalbskopf löst man die Haut ab, schneidet ihn in zwei Theile und siedet ihn in der Braise, wie den Kalbskopf in Madeirasauce. Ist der Kopf weich, so wird er in viereckige Stückchen geschnitten, so groß wie die Quadrate eines Damenbretts. Dann macht man kleine Klößchen aus Speck, Schweinbrät, etwas fein gestoßenen Trüffeln, etwas Brod, in Wasser eingeweicht und wieder fest ausgedrückt, einigen ausgemachten Sardellen, Alles in einem Mörser oder Reibstein tüchtig durcheinander gerieben. Dieser Teig kommt in eine Schüssel, es wird ein Eiergelb daran geschlagen, Salz und Muskatnuß daran gethan, Alles noch einmal durcheinander geknetet und möglichst kleine Klöße daraus gemacht, die man in heißem Schmalz ausbackt. Dann legt man eine Lage von den Kalbskopfstückchen auf eine Platte, darauf eine Lage Champignons, Trüffeln, Morcheln und von den gebackenen Klößen, und so wird fortgefahren, bis Alles auf der Platte ist. Hierauf läßt man Consommé zergehen, drückt Citronensaft daran aus, gießt ein halbes Glas rothen Burgunder daran und läßt diese Sauce durch einen Pinsel langsam über den Kalbskopf fließen.

334. Gespickte Kalbsleber.

Man häutet die Leber ab, spickt sie schön, legt sie in eine Casserolle, geschnittenen Speck, Zwiebeln, Citronen, Lorbeerblatt, oben darauf wieder Speck, gießt ein wenig Jus daran, deckt die Casserolle mit

einem Deckel, worauf Kohlen seyn müssen, zu und läßt sie eine Stunde lang dämpfen; dann nimmt man das Fett herunter, legt ein Stückchen Lebkuchen zu der Leber, gießt ein halbes Glas Wein daran, Salz, Nelken, Muskatblüthe, läßt es aufkochen und treibt die Sauce vor dem Anrichten durch ein Haarsieb.

335. Gefülltes Kalbsnetz.

Uebergebliebenes Fleisch (welcher Art es ist) wird mit Zwiebeln und Petersilie gewiegt, 2 Mundbrode abgerieben, eingeweicht und ausgedrückt, Alles in einer Casserolle mit einem Stück Fett eine Viertelstunde gedämpft, 4 Eier, Salz und Muskatnuß noch dazu genommen, die Masse in ein Kalbsnetz gewickelt, dieses zugenäht und im Rohr gelb gebraten.

336. Kalbsvögel.

Von einem Kalbsschlägel löst man das Rohrbein und Schlußbein ab, schneidet das Fleisch nach der Ader in Stücke, große oder kleine, wie man sie gerade wünscht (zu Portionen werden gewöhnlich 3 Stücke aus einem Pfund Fleisch gemacht), klopft sie weich, häutet und spickt sie, aber nicht mit zu langen Stückchen Speck, damit sie hübsch aussehen. Sodann legt man sie in laues Wasser, thut ein Stück Butter mit geschnittener Zwiebel, Lorbeerblättern und Citronen in eine Casserolle, legt die Vögel hinein und läßt sie eine Stunde lang dämpfen. Alsdann nimmt man die Vögel heraus, thut ein Stück braunen Lebkuchen, ein halbes Glas Estragon- oder Himbeeressig und die Vögel wieder in die Sauce und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen, worauf man ein paar Eßlöffel voll sauren Rahm dazu gießt. Dann treibt man die Sauce durch ein Haarsieb, gießt sie wieder in die Casserolle, legt die Vögel wieder darein, läßt sie noch einmal aufkochen, thut von einer halben Citrone das fein gewiegte Gelbe und den Saft davon in die Sauce und salzt sie nach Belieben.

Anmerkung. Bei dieser Gattung von Fleischspeisen ist es gut, wenn man beim Zusetzen die Haut und ausgeschnittenen Knochen dazu nimmt, weil die Sauce einen schönen Glanz davon bekommt.

337. Kapaunenspargeln.

Nachdem der Kapaun sauber gepuzt und gewaschen ist, schneidet man ihm den Kopf ab, so zwar, daß die Haut am Körper bleibt, bindet ihn dann mit Speck ein, legt ihn mit einem Stück Butter in eine Casserolle, thut Zwiebeln, Lorbeerblätter, gelbe Rüben und Sellerie dazu, deckt die Casserolle zu und läßt den Kapaun eine halbe Stunde dämpfen. Nun stößt man 25 Krebse, nachdem sie zuvor wie gewöhnlich gereinigt und gesotten wurden, mit einem Viertelpfund Butter recht fein, dämpft sie in einer Casserolle bis es schäumt, gießt 2 Schöpflöffel voll Wasser oder Fleischbrühe daran, läßt sie eine halbe Viertelstunde kochen, stellt sie vom Feuer, schöpft die Krebsbutter ab ins kalte Wasser, puzt nun Spargeln, bindet sie in Büscheln, kocht sie im Salzwasser weich und macht folgende Sauce: Die Hälfte der

Krebsbutter läßt man zergehen, rührt einen starken Kochlöffel voll Mehl darein, 3 Eiergelb dazu, rührt Alles mit kaltem Wasser glatt, gießt von der Kapaunenbrühe daran, nebst einer Messerspitze voll Muskatblüthe, richtet den Kapaun auf eine Platte an und legt die Spargeln um den Kapaun herum, gießt die Krebssauce darüber, bestreicht den Kapaun mit der zweiten Hälfte der Krebsbutter und legt die Krebsschwänze dem Kapaun auf die Brust.

338. Königsragout.

Ein Pfund übriggebliebenen Kalbsbraten wiegt man mit dem Gelben und dem Mark einer Citrone so fein wie möglich, nimmt 6 Stück gewiegte und gedämpfte Schalottenzwiebeln, einen abgeriebenen, eingeweichten, fest ausgedrückten Wecken dazu, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, thut das gewiegte Fleisch nebst Obigem dazu, rührt 4 Eier, Salz, Muskatnuß und den Saft von einer halben Citrone daran, bestreicht ein taugliches Geschirr mit Butter, gießt die Masse hinein, macht sie so auseinander, daß in der Mitte eine Höhlung bleibt, schiebt das Geschirr in ein Bratrohr und läßt den Kuchen schön backen. Man macht folgendes Ragout dazu: Von 4 bis 6 Ochsengaumen zieht man die weiße Haut ab, kocht sie recht weich, schneidet sie in viereckige Stückchen und macht folgende Champignonssauce dazu: Man läßt einen kleinen Löffel voll Mehl in einem Stückchen Butter gelb anlaufen, löscht es mit ein wenig kaltem Wasser ab, gießt ein Glas rothen Burgunder und einen halben Schöpflöffel voll gute Jus dazu und läßt die Ochsengaumen in dieser Sauce kochen; dann kommen 6 bis 8 Stücke Champignons dazu, 4 bis 5 sauber gewaschene, geschälte und in Blätter geschnittene Trüffeln, Salz, Muskatnuß, Pfeffer, ein wenig Muskatblüthe, der Saft und das gewiegte Gelbe von einer halben Citrone; dieses Alles wird miteinander gekocht, dann schneidet man von 2 jungen Hühnern die Brüste ab, legt sie ins laue Wasser, daß sie schön weiß werden, reinigt 2 Brieschen sauber, spickt diese und die Hühnerbrüste recht schön, und dämpft in einem Stück Butter mit einer halben geschnittenen Citrone die Hühnerbrüste und Brieschen eine Viertelstunde lang; dann kommen sie sammt dem Fett, worin sie gebraten wurden, zu den Ochsengaumen. Von einigen sauber gewaschenen Morcheln, gestoßenen Trüffeln, einem Viertelpfund Schweinsbrät, einem kleinen Händchen voll Brod und einem Eiweiß wird ein Teig gemacht, Knöpflein, in der Größe wie eine Haselnuß, im Schmalz davon gebacken und unter den Ragout gethan. Nun wird der gebackene Kuchen auf eine Platte gelegt, der Ragout in die Höhlung desselben gegossen, die Hühnerbrüste und Champignons oben darauf gelegt, mit einer Citrone garnirt und ein Täfelchen zerlassene Consommé über die Hühnerbrüste gegossen.

339. Leberpfanzel.

Man nimmt eine Kalbsleber, die sauber gehäutet und gewaschen ist, legt sie auf einen Hackblock und wiegt sie mit einem halben Pfund

Speck sehr fein; dann reibt man für 2 Kreuzer Brod am Reibeisen, weicht es in Wasser ein, drückt es aus, nimmt die gewiegte Leber in eine Schüssel, das Brod dazu, nebst 2 fein gewiegten und im Fett gedämpften Zwiebeln, dem Gelben von einer Citrone, Muskatblüthe, Pfeffer, Salz und 4 Eiern, wovon eines nach dem andern daran gerührt wird. Dieses Alles wird eine Viertelstunde lang stark gerührt. Dann thut man das Obige in ein großes Kalbsnetz und backt es in gelinder Hitze aus; in einer halben Stunde ist es fertig. Man kann es als Zwischenspeise oder als Braten mit Jus geben. Folgende Sauce ist dazu passend: Man röstet ziemlich viel Zwiebeln in einem Stück Fett und ein wenig Zucker in einer Casserolle hellgelb, löscht so viel Mehl, als man zwischen zwei Fingern fassen kann, mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe ab, nebst etwas Himbeeressig, läßt es eine Viertelstunde miteinander kochen und thut Salz, Pfeffer, Muskatnuß nach Belieben daran. Dann legt man die gebackene Leber auf eine Platte, gießt die Sauce darüber und legt oben darauf weichgekochte Morcheln.

340. Gedämpfte Nieren.

Man schneidet die Nieren recht fein, darauf schneidet man ziemlich viel Zwiebeln, thut ein Stück Butter in eine Casserolle, die Zwiebeln und die Nieren dazu, deckt die Casserolle zu und läßt sie eine halbe Viertelstunde dämpfen. Dann streut man 3 starke Finger voll Mehl dazu, wendet sie ein paar Mal damit um, gießt ein halbes Glas Burgunder, etwas Fleischbrühe daran, nimmt von einer halben Citrone das fein gewiegte Gelbe und den Saft, auch Salz, Muskatnuß dazu und läßt es nochmals mit einander aufkochen.

341. Gefüllte Ochsenzunge.

Die Zunge wird gewaschen, mit Salzwasser nicht zu weich gekocht, die Haut davon abgezogen, unten am Schlunde aufgeschnitten, das Fleisch herausgenommen, jedoch so, daß die Zunge kein Loch bekommt; das ausgeschnittene Fleisch wird mit einem Viertelpfund Speck und etwas rohem Schinken recht fein gewiegt, ein Kreuzerbrod am Reibeisen abgerieben, in Wasser eingeweicht und wieder fest ausgedrückt, zu dem Gehackten gethan, deßgleichen eine halbe Citrone gewiegt, eine Zwiebel mit Fett gedämpft und Salz, Muskatnuß und Pfeffer nach Belieben. Wenn dieses Alles mit einem Ei wohl durcheinander gearbeitet ist, füllt man die Zunge damit, bindet sie mit einem Bindfaden zusammen und läßt sie in einer Casserolle mit einigen Speckschnitten, Zwiebeln, einem Lorbeerblatte, etwas von einer Citrone, zugedeckt eine halbe Stunde lang dämpfen. Will man sie als Braten geben, so kommt Citronensaft und Jus dazu. Als Ragout taugt sie am allerbesten mit einer weißen Citronensauce, die auf folgende Art bereitet wird: Man schält von einer großen oder zwei kleinen Citronen das Gelbe ab und wiegt es mit dem Mark der Citronen (versteht sich ohne die weiße Haut und die Kerne) und mit kleinen Zwiebeln recht fein; sodann läßt man in einem Stücke Butter in einer

Casserolle so viel Mehl, als man zwischen 3 Fingern fassen kann, ein wenig anlaufen, löscht es mit Fleischbrühe ab, thut die Citrone und etwas von der Sauce dazu, in welcher die Zunge gebraten wurde, läßt alles Dieses eine halbe Stunde miteinander kochen, richtet die Sauce auf eine Platte an und legt die Zunge darauf.

342. Plisson von einem Hasen.

Man nimmt von einem Tags zuvor gebratenen Hasen das Fleisch vom Schlägel, wiegt es so fein wie möglich und mischt für 2 Kreuzer in Wasser geweichtes und ausgedrücktes Brod nebst fein geschnittenen und gedämpften Zwiebeln, von einer Citrone das Gelbe, Muskatnuß, Pfeffer, Salz und 3 Eier darunter. Alles dieses reibt man in einem Mörser schaumig, thut es in eine Schüssel und schlägt, wenn es nöthig ist, noch 1 Ei daran, macht es noch einmal durcheinander, bestreicht eine Form mit Butter, füllt die Masse darein und kocht sie im Dunst. Unterdessen macht man folgendes Ragout dazu: Man nimmt von dem Hasen den Ziemer, schneidet kleine nette Stückchen davon und macht eine Olivensauce wie folgt: Man schneidet Oliven, so viel man will, sorgsam ab, so daß sie in der Sauce aussehen wie ganz; die Steine stoßt man in einem Mörser ganz fein, legt in eine Casserolle ein Stück Butter, die Steine nebst fein geschnittenen Zwiebeln dazu und röstet sie eine Weile miteinander; dann streut man 3 Finger voll Mehl daran, löscht es mit einem Löffel voll Jus ab, läßt es nochmals aufkochen, thut von einer halben Citrone den Saft dazu, gießt die Sauce durch ein Haarsieb, dann wieder in die Casserolle nebst dem Fleisch und den Oliven. Das Plisson richtet man auf einer Platte an, das Ragout, ein Stückchen nach dem andern, rings um die Platte herum und die Oliven oben darauf.

343. Plisson von Hirn.

Man häutet das Hirn sauber ab, legt es mit einem Stücke Butter in eine Casserolle, wiegt eine Zwiebel nebst einer Citrone sehr fein und läßt sie mit dem Hirn eine Viertelstunde dämpfen; dann nimmt man es in eine Schüssel, für 3 Kreuzer abgeriebenes, in Milch eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Brod dazu, schlägt 5 Eigelb, eines nach dem andern, daran, auch Salz dazu, wiegt von einer Citrone das Gelbe, schlägt von den 5 Eiern das Weiße zu Schnee, mengt Alles leicht durcheinander, bestreicht eine blecherne Form mit Butter, füllt die Masse darein, stellt sie in eine Casserolle, worin kochendes Wasser ist, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Man kann das Plisson zu Hühnerfricassée geben.

344. Ragout von einem Fisch.

Man siedet einen schönen Rothfisch oder Hecht blau ab, schält kleine Kartoffeln, backt sie mit Schmalz schön gelb (sie müssen aber vorher halb weich gesotten seyn), garnirt den Fisch damit, wiegt eine

Hand voll sauber gewaschene Petersilie recht fein, läßt ein halbes Pfund Butter in einer Casserolle heiß werden, thut die Petersilie dazu und schmälzt den Fisch damit.

345. Melirtes Ragout von Hecht.

2 bis 3 halb- oder dreiviertelpfündige Hechte, sauber gewaschen und gepuzt, schneidet man in fingerbreite Stückchen und reibt sie mit Salz und Pfeffer gut ein, legt ein Stück Butter in eine Casserolle, die Fische, etwas Zwiebeln und Citronen dazu, deckt es zu und läßt es eine halbe Stunde dämpfen. Unterdessen macht man von einem Kalbsbrieschen die Gurgel weg, blanchirt es ein wenig ab, schneidet es in Stückchen und legt sie gleichfalls zu dem Fische. Von 8 großen gesottenen Krebsen nimmt man Schwänze und Scheeren, puzt die Körper sauber, doch so, daß die obere Schale ganz bleibt, das Uebrige stößt man mit einem Viertelpfund Butter zusammen, thut diese in eine Casserolle, dämpft sie so lang, bis sie schaumt, gießt sie durch ein Haarsieb, damit die Butter gut abläuft. Nun reibt man ein Mundbrod am Reibeisen ab und weicht es in Milch ein; unterdessen rührt man 2 Drittheile von der Krebsbutter leicht, drückt das Milchbrod aus und thut es in die Butter, Salz und Muskatnuß dazu, 2 Eier, eines nach dem andern, darein gerührt, von den Krebsschalen der lange Bart sammt der Scheere abgeschnitten, von dem Gerührten in die Schalen gefüllt und diese umgekehrt in ein Geschirr gelegt; dann gießt man ein wenig Wasser oder Fleischbrühe daran, deckt sie zu, stellt sie auf Kohlen und läßt sie kochen. Unterdessen streut man stark 3 Finger voll Mehl auf die Fische, gießt ein halbes Glas Wein und etwas Fleischbrühe daran, die Krebsschwänze und Scheeren dazu, richtet es auf eine Platte an und legt die Krebsschalen und das Ragout darauf. Hernach legt man die übrige Krebsbutter auf das Ragout.

346. Ragout von einer Schildkröte.

Der Kopf und die Füße von der Schildkröte werden abgeschnitten, dann wird sie mit heißem Wasser gebrüht, die Schale sauber abgepuzt und die Schildkröte auf dem Feuer mit etwas Wurzeln, Zwiebeln, Salz und Nelken so lang gekocht, bis man die Schale abheben kann (sie braucht eine starke Stunde zum Kochen); nun nimmt man die harte Haut oben ab, auch die Leber und die Eier und macht folgende Sauce dazu: Man läßt in einer Casserolle in einem Achtelspfund Butter 6 bis 8 geschnittene Zwiebeln gelb dämpfen, rührt einen Kochlöffel voll Mehl darein, läßt es gelb werden, gießt ein Trinkglas voll Wein und etwas Fleischbrühe daran (auch Erbsenbrühe ist gut dazu), läßt es eine halbe Stunde miteinander aufkochen, preßt es durch ein Haarsieb, gießt es nebst einem Schoppen Madeirawein, einer Messerspitze voll spanischem Pfeffer, einem Viertelpfund sauber gewaschenen und gepuzten Trüffeln, die in Blätter geschnitten sind, wieder in die Casserolle, läßt es noch eine Viertelstunde miteinander kochen, richtet die Schildkröte auf eine Platte an und gibt die Sauce extra dazu.

347. Reispfanzen mit Ragout.

Ein Viertelpfund sauber gewaschenen Reis sezt man ans Feuer mit fetter Fleischbrühe oder Butter, läßt ihn weich kochen (Brühe darf er nicht mehr haben), rührt dann in einer Schüssel 2 Eier daran, bestreicht einen Melonenmodel mit Butter, thut den Reis darein, drückt ihn fest an den Model, so daß er in der Mitte eine Höhlung bekommt, und läßt ihn im Ofen backen. — Man macht folgendes Ragout dazu: Lammfleisch schneidet man in Stückchen, die man in einer bedeckten Casserolle mit feingewiegten Zwiebeln, Petersilie und Citronen eine halbe Stunde dämpft; dann streut man einen Kochlöffel voll Mehl darüber, thut von einer halben Citrone den Saft, etwas Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu, richtet den gebackenen Reis auf eine Platte an und füllt den Ragout darein.

348. Schnecken in Sardellensauce.

Man behandelt die Schnecken, wie sie bei „gefüllte Schnecken" beschrieben sind, wiegt 4 Stück Sardellen, eine Zwiebel, die Schale einer Citrone fein, läßt ein Stück Butter in einer Casserolle mit ein wenig Mehl gelb anlaufen, thut das Gewiegte dazu, wendet es ein paar Mal darin um, gießt einen Löffel voll Fleischbrühe, ein halbes Glas Wein, den Saft von einer Citrone daran, legt nun die Schnecken auch in die Sauce und läßt Alles miteinander noch einmal aufkochen.

349. Tauben in Salmisauce.

Die Tauben werden noch warm gerupft, am Feuer abgebrannt und mit einem saubern Tuche abgerieben, dann ausgenommen, aber nicht gewaschen. Sodann werden die Flügel am zweiten Gelenke und die Füße abgeschnitten; die Tauben werden in Speck eingebunden, mit den Füßen und Flügeln, mit Zwiebeln, Wachholderbeeren, einem Lorbeerblatt, Citrone und Basilikum und einem Stücke Schweinsfett in eine Casserolle gethan, gesalzen, zugedeckt und eine Stunde lang gedämpft. Sind die Tauben schön gelb, so stellt man sie in einer Schüssel zur Wärme. Alles Uebrige wird aus der Casserolle genommen, im Mörser so fein wie möglich gestoßen, wieder in die Casserolle gethan, ein Löffel voll Mehl darauf gestreut, ein halber Schoppen rother Wein, ein Schöpflöffel voll Jus, auch Fleischbrühe daran gegossen, eine Viertelstunde lang gekocht, durch ein Haarsieb getrieben und wieder in die Casserolle gegossen; die Tauben werden ebenfalls wieder in dieselbe gelegt, eine Messerspitze voll Muskatblüthe, gewiegte Citronen und Salz und Pfeffer nach Belieben dazu gethan.

350. Wachteln in Sauce.

Von sauber gerupften und gut gereinigten Wachteln nimmt man das Brustbein heraus, füllt jede mit Schinken, der im Salz und Pfeffer umgewendet worden ist, dressirt sie hübsch, legt sie in eine Casserolle, gießt 1 bis 2 Gläser Wein daran, je nachdem es viele Wachteln sind, deckt sie zu und läßt sie dämpfen, bis sie weich sind.

Man richtet sie auf eine Platte an, thut 2 Messerspitzen voll Mehl an die Sauce, den Saft von einer Citrone, eine halbe geriebene Muskatnuß dazu und treibt die Sauce durch ein Haarsieb über die Wachteln.

Saucen.

351. Citronensauce zum Wildbret.

Von schwarzem Brod kocht man die obere Rinde im Wein weich (zuvor aber muß das Brod im Schmalz gelb gebacken werden), treibt es durch ein Haarsieb, thut 1 Schöpflöffel voll Jus daran, etwas Citronensaft, fein gewiegte Citronen und läßt alles miteinander aufkochen.

352. Gurkensauce.

2 bis 3 Gurken, die noch keine Kerne haben, schneidet man zu Salat, wiegt 2 Zwiebeln mit einer Hand voll Petersilie zusammen, dämpft in einer Casserolle alles dieses mit einem Stück Butter eine Viertelstunde lang, streut 3 Finger voll Mehl daran, ein wenig kaltes Wasser, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel voll Krätereſſig und läßt nun alles miteinander aufkochen.

353. Kalte Häringsauce.

Einen schönen Häring, Milcher, wascht und gräthet man sauber aus, stößt ihn mit einem kleinen Stückchen Butter, 6 hartgesottenen Eigelb in einem Mörser ganz fein, treibt alles durch ein Haarsieb, nimmt die Milch vom Häring, rührt sie mit 2 Löffeln voll Provenceröl, etwas Essig und Pfeffer, rührt alles nun untereinander und gibt die Sauce zum Ochsenfleisch.

354. Kräutersauce.

Schnittlauch, Körbelkraut, Basilikum, Estragon wiegt man recht fein zusammen, nimmt 2 Hände voll schwarzes, geriebenes Brod, 6 bis 8 zerstoßene Wachholderbeeren, 1 Loth Zucker, die feingewiegte Schale von einer Citrone, einen Löffel voll französischen Senf, Salz und Pfeffer dazu und macht alles mit 2 Löffeln voll Provenceröl und Essig an. Man kann diese Sauce zu Fischen, Pöckelfleisch und geräuchertem Rindfleisch geben.

355. Petersiliensauce.

Eine Hand voll sauber verlesene und gewaschene Petersilie hackt man ganz fein, knetet einen halben Rührlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter, mengt die Petersilie darein, rührt es über dem Feuer mit guter Fleischbrühe an, läßt es ein wenig durchkochen und zieht es vor dem Anrichten mit Eierdottern ab; diese Sauce ist auch zu vielem Fleischwerk zu gebrauchen.

356. Remoladesauce.

Man hackt einige abgezogene Schalottenzwiebeln, 2 Löffel voll Kapern, 4 Stück sauber gewaschene Sardellen, von 2 hartgesottenen Eiern das Gelbe zusammen, nimmt einen Löffel voll Provenceröl, etwas Estragon, Essig, Pfeffer und Salz nach Belieben und rührt alles wohl durcheinander. Man kann diese Sauce zu allem Fleisch geben.

357. Selleriesauce.

2 sauber gewaschene und gepuzte Selleriewurzeln werden so fein wie Nudeln geschnitten und in einer Casserolle mit einem Stück Butter weich gedämpft, zugedeckt, ein kleiner Eßlöffel voll Mehl daran gestreut, geschüttelt, ein wenig kaltes Wasser daran gegossen, dann ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe und etwas Essig, Pfeffer und Salz nach Belieben dazu genommen.

Beilagen zu Gemüsen.

358. Schweinebratwürste.

Zu ungefähr 4 Pfund feingehacktem Schweinefleisch vom Schoß, oder vom sogenannten abgesezten Stück, schneidet man 3 Viertelpfund Speck zu Würfeln und knetet beides in einer Schüssel mit der Hand nebst einem Schoppen Wasser zusammen, deckt es zu und läßt es über Nacht stehen; den andern Tag nimmt man Salz, Pfeffer, Ingwer nach Gutdünken dazu, arbeitet nochmals einen halben Schoppen Wasser dazu, füllt es in beliebige Därme und bratet die Würste frisch, oder hängt sie in Rauch.

359. Mailänder Bratwürste.

Zahmes Schweinefleisch, zur Hälfte fett, schneidet man so fein, daß es einem Teig gleich sieht; ebenso schneidet man ein wenig Basilikum und Thymian recht fein, mischt dieses alles mit ein wenig Rockenbrod, feinem Pfeffer, ein wenig gestoßenen Nelken, Salz, einem kleinen Glas Wasser recht gut untereinander und füllt es in Bratwurstdärme. Diese Würste kann man grilliren oder, wie die Italiener, in Reis, auch in andern Gemüsen sieden.

360. Stuttgarter Blutwürste.

Schweinskinnbacken, Ohren und ein Stückchen vom Bauchlappen siedet man recht weich, schneidet es in kleine Würfel und mengt es mit Majoran, Pfeffer, Modegewürz, Salz zusammen; dann mischt man zu 4 Maas Blut eine Maas Milch, nimmt das Fett von dem Obigen herunter, gießt es gleichfalls an das Blut, zieht dieses durch ein Haarsieb in eine reine Schüssel, stopft nun in reine abgeschleimte Schweinsdärme durch einen Wursttrichter eine Hand voll von dem geschnittenen Speck, gießt von dem Blut darüber und macht den Darm

voll; dann bindet man ihn fest zu und macht fort bis das Blut und der Speck in die Därme gefüllt sind. Diese Würste legt man in laues Wasser, und wenn sie auf die Oberfläche desselben steigen, so sind sie fertig.

361. Blutwürste auf deutsche Art.

Eine große, fein geschnittene Zwiebel wird mit frischer Butter in einer Casserolle gedämpft, eine halbe Maas Schweinsblut und eine halbe Maas süßer Rahm daran gegossen, ein halbes Pfund frischer, halbgesottener, in kleine Würfel geschnittener Speck, fein geschnittene Basilikum, Thymian und Majoran dazu gethan, auf's Feuer gesezt und umgerührt, bis es warm ist. Nach diesem füllt man die Masse in Därme, legt die Würste in siedendes Wasser, läßt ein paar Sud darüber gehen und darauf kalt werden. Vor dem Anrichten läßt man die Würste in heißem Wasser oder schlechter Bouillon wieder warm werden und hernach in einer Casserolle mit Butter oder gutem Fette bei starkem Feuer auf beiden Seiten gelb werden.

362. Cervelas- (sprich Serwela-) Würste.

Von einem Schweinsschlägel schneidet man das magere Fleisch ab, hackt dieses nebst Salz, Pfeffer, Nelken, Basilikum und Koriander recht fein zusammen, stößt es dann noch in einem Mörser, arbeitet es in einer Schüssel miteinander, drückt die Masse in einen Rindsdarm, macht Würste von beliebiger Größe und hängt sie in den Rauch. Man nimmt zu 4 Pfund Fleisch ein Pfund Speck. Diese Würste kann man zu Erbsen und Linsen geben.

363. Croquette.

Man wiegt Kalbfleisch mit Zwiebeln und Citronen, dämpft es in einem Stück Fett, weicht ein Kreuzerbrod in Wasser ein, drückt es fest aus, thut das Brod zu dem Obigen, dämpft alles noch eine Viertelstunde mit einander, schlägt 2 bis 3 Eier daran, Salz, Pfeffer, Muskatnuß nach Belieben, schneidet einen Wecken, wovon die untere Rinde weggeschnitten worden, in Stückchen, streicht von der Masse darauf und backt sie schön gelb in heißem Schmalz aus.

364. Fischwürste.

Man schuppt die Fische (Weißfisch oder Barbe), schneidet die Haut auf dem Rücken auf, zieht sie ab, schabt das Fleisch von den Gräthen ab und legt es eine halbe Stunde in Milch, daß es weiß wird. Dann wiegt man Zwiebeln, Petersilie und Citronen, dämpft sie in einem Stück Butter, wiegt das Fischbrät so fein als möglich, rührt es in einer Schüssel mit Milch so lange, bis es ganz weiß ist, schlägt 2 bis 3 Eier daran, rührt es noch eine Viertelstunde, nimmt nun das Gedämpfte, sammt Salz und Muskatblüthe dazu, drückt die Masse in Därme, legt die Würste in warmes Wasser und bratet sie auf dem Rost oder in der Pfanne.

365. Gansleberwürste.

Von 3 bis 4 großen Gänselebern, die aber gar nicht oder nicht stark gewässert sind, werden 2 fein gewiegt, 2 in Würfel geschnitten, alle zusammen in einer Schüssel mit 3 Viertelpfund ganz fein gewiegtem Schinken, Zwiebeln, einer Hand voll Petersilie vermischt und alles im Speck gedämpft. Dazu kommt von 2 Citronen das Gelbe, fein gewiegt, und von denselben das Mark ohne die Kerne, ebenfalls fein gewiegt, für 2 Kreuzer abgerindetes weißes Brod in Milch eingeweicht und ausgedrückt, 3 Messerspitzen voll weißer Pfeffer, 2 Messerspitzen voll Muskatblüthe, ein halbes Pfund sauber gewaschene, abgehäutete und im Mörser fein gestoßene Trüffeln. Alles dieses wird mit obiger Masse untereinander gemacht, stark gesalzen und in solche Rindsdärme gefüllt, woraus man gewöhnlich die Lungenwürste macht. Der Darm wird unten nicht fest zugebunden, die Masse mit einem Eßlöffel nicht sehr fest darein gefüllt, weil sie leicht aufspringen; der Darm wird oben wieder nicht fest zugebunden, jede Wurst in ein besonderes Tuch gewickelt, in eine lange Casserolle gelegt, Wasser daran gegossen, eine Hand voll Salz dazu gethan und so lange zum Feuer gestellt, bis sie anfangen zu kochen. Dann gießt man kaltes Wasser darein, nimmt sie vom Feuer und läßt sie eine Stunde stehen, doch so, daß sie immer am Sieden sind. Sie brauchen eine Stunde zum Garwerden. Hernach zieht man sie vom Feuer zurück, und wenn sie im Wasser erkaltet sind, legt man sie auf ein Brett und läßt sie im Tuch über Nacht stehen, nimmt den andern Tag dasselbe davon und braucht sie nach Belieben.

366. Würste von weißem Geflügel mit Rahm.

Halb abgebratenes Geflügel (Kapaun oder Poularde) wird abgehäutet, alles Fleisch davon abgelöst, zu feinen Filets geschnitten und ziemlich viel Bechemelle, einige Eierdotter und ein wenig Pfeffer und Salz darunter gethan, in Därme gefüllt, die Würste nur mit einem Wall gesotten, in Milch erkaltet, auf ein mit Butter bestrichenes Papier gelegt und auf schwachem Feuer gelb gebraten.

367. Gefüllter Hammelsmagen.

Der Magen wird sauber abgeschabt und gewaschen; dann reibt man 2 Milchbrode am Reibeisen ab, weicht sie in Wasser ein, drückt sie fest aus und thut sie in eine Schüssel, wiegt Zwiebeln und Petersilie, dämpft diese in einem Stücke Speck und thut sie an das Brod, wiegt 2 Hammelsnieren dazu, macht alles mit Salz, Schnittlauch und 3 Eiern untereinander, füllt es in den Magen, bindet ihn oben zu, siedet ihn im Salzwasser eine halbe Stunde und backt ihn in Butter schön gelb.

368. Würste von Hasen.

Das Fleisch von einem Hasen, sauber abgehäutet, ein Pfund Speck, etliche Schalottenzwiebeln, Basilikum und Thymian, ein wenig Citronenschale wird recht fein geschnitten, und hernach ein Stutz-

gläschen voll rother Wein daran gegossen, Pfeffer und Salz dazu, alles gut gemischt und in Bratwurstdärme gefüllt. Vor dem Anrichten bratet man sie wie Bratwürste, aber nur nicht zu trocken, sonst werden sie spröde.

369. Krebswürste.

Von kleinen, gewöhnlichen, abgesottenen Krebsen nimmt man die Schweife und macht von den Schalen Krebsbutter. Ein halber Wecken ohne Rinde wird, klein geschnitten, in süßem Rahm eine Stunde lang eingeweicht. Die Krebsschwänze, ein Kalbsbrieschen und 2 Kalbsenter werden fein zusammen blanchirt und zu dem eingeweichten Wecken gethan; dazu kommt auch ein wenig Basilikum, Thymian und Majoran, so wie auch eine kleine feingeschnittene Zwiebel, in der Krebsbutter angelaufen. Dann werden, wenn die Krebsbutter ganz kalt ist, einige Eierdotter, ein wenig Pfeffer und Salz dazu gethan, alles gut untereinander gemischt und mittelst der Wurstspritze die Därme damit angefüllt. Alsdann werden die Würste in heißer Milch in einer Casserolle langsam aufgekocht. Eine halbe Stunde vor dem Auftragen bestreicht man einen Bogen Papier mit Krebsbutter und bratet darauf die Würste auf dem Roste.

370. Leberwürste.

Die Lunge, die Leber, das Gekröse und die Brieschen von einem Schwein, etwas von einer Kalbsleber wird verwellt, auf einem Hackblock nebst 4 bis 6 Zwiebeln recht fein gehackt, feingewiegte Citronen, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, das Fett, worin das Fleisch miteinander gekocht wurde, in einer Schüssel miteinander vermengt, daß es nicht sehr dünn ist, die Masse in weiße Bratwurstdärme gefüllt, ins laue Wasser gelegt, und unter dem Geschirr, in welchem sie liegen, so lange gefeuert, bis die Würste aufsteigen.

371. Würste von Schaffleisch.

Die Würste von Schaffleisch werden wie die von Kalbfleisch gemacht, nur daß man Petersilie und ein wenig Majoran dazu nimmt, daß sie in kleine Därme gefüllt und nicht grillirt, sondern nur leicht gesotten werden.

372. Schwartenmagen.

2 Pfund Schweinefleisch vom Kinnbacken und 2 Pfund vom Hals siedet man weich, schneidet sie in lange Stückchen, thut diese in eine Schüssel, ein Pfund Schweinsbrät dazu, nimmt Salz, Pfeffer, Nelken, Majoran, Ingwer nach Gutdünken, auch ein Glas voll Schweinsblut dazu, mengt alles untereinander, füllt einen Schweinsmagen oder einen weiten Rindsdarm damit, macht ihn fest zu, verwellt ihn wie eine andere Wurst und stupft ihn ein wenig mit einer Gabel; ist er fertig, so legt man ihn zwischen 2 hölzerne Teller, einen Stein darauf und hängt ihn 4 Tage in Rauch.

373. Schwarze Würste.

Ein Pfund Schweinsfett von der Lende wird abgehäutet und in kleine Würfel geschnitten; sodann schneidet man 8 große Zwiebeln recht fein und läßt sie mit einem halben Pfund Butter über stetem Feuer anlaufen, gießt hernach eine halbe Maas Blut und einen Schoppen süßen Rahm daran, thut das geschnittene Fett und geschnittenen Basilikum, Thymian und Majoran, auch Pfeffer und Salz dazu und mischt alles gut durcheinander. Damit werden die Därme gefüllt. Diese Würste kommen alsdann in siedendes Salzwasser, wo man einen Sud über sie gehen läßt, sodann läßt man sie wieder kalt werden. Vor dem Auftragen bestreicht man sie mit frischer Butter und läßt sie auf dem Roste grilliren.

374. Schweinsohren zu Erbsengemüs.

Die Ohren werden sauber gewaschen, im Salzwasser weich gekocht, auf einem Brett in 2 Theile geschnitten, zusammengerollt, mit einem Pinsel mit Eierweiß überstrichen, mit geriebenem Brod bestreut und ein hölzerner Zweck dadurch gesteckt. Sie können am Spieß oder im Ofen gebacken werden.

375. Speckwürste.

Man schneidet ein halbes Pfund frischen Speck in kleine Würfel, weicht 3 Kreuzerbrode in Wasser ein, drückt sie fest aus, wiegt Zwiebeln und Petersilie, dämpft sie in einem Stück Fett, stellt sie vom Feuer weg, nimmt den Speck, 3 bis 4 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe dazu, mischt alles recht untereinander, drückt es in Bratwurstdärme nicht zu fest ein, legt die Würste in heißes Wasser und bratet sie gelb.

376. Würste von einem wilden Schwein.

Die Würste von einem wilden Schwein werden auf die nämliche Art gemacht, wie die bei No. 368, nur etwas fetter, weil das Fleisch trockener ist.

377. Würste auf bürgerliche Art.

Sämmtliche Därme von 2 Schweinen werden in Salzwasser gewaschen und mit den Ohren und Zungen der Schweine gewiegt, Salz, Pfeffer, Nelken und Kümmel dazu gethan, alles gut gemischt, in Därme gefüllt und diese gut zugebunden. Hierauf legt man die Würste mit etlichen Füßen in eine Braise (Brühe), füllt diese mit Bouillon auf und läßt sie auf stetem Feuer kochen und nachher erkalten. So kann man sie im Keller 14 Tage lang aufbewahren. Vor dem Gebrauche nimmt man die Sulz davon ab, wickelt jede Wurst abgesondert in ein mit Butter bestrichenes Papier, bratet sie auf dem Roste gelb und trägt sie warm auf.

378. Würste auf italienische Art.

4 Schweinsohren und 4 Schweinsschwarten, woran noch etwas Fett ist, werden gehackt, ein Glas Muskatwein daran gegossen, etwas

geschnittene Basilikum, Thymian, Citronenschalen, Pfeffer, Nelken (grob gestoßen), auch Salz dazu, alles untereinander gemischt und recht fest wie Salami in Därme gefüllt und fest zugebunden. Sind die Würste so weit fertig, so hängt man sie an einem trockenen Orte im Luftzug auf, bis sie recht hart sind. Vor dem Auftragen läßt man sie mit 2 Lorbeerblättern sieden, bis sie weich sind und gibt sie zum Gemüse. Man kann sie lange aufbewahren und weit versenden.

379. Große italienische Würste.

Man nimmt alle Därme von einem großen fetten Schweine; den großen Fettdarm legt man auf die Seite, die übrigen schneidet man in kleine Stücke, salzt sie gut ein und läßt sie im Salz liegen. Hernach nimmt man sie aus dem Salzwasser, welches sie selbst geben, thut Pfeffer und halbgestoßene Nelken, wie auch ein wenig Muskatblüthe und süßen Kümmel daran, und füllt die Masse in den Fettdarm recht fest, unterbindet und salzt sie wieder und hängt sie an einen trocknen Ort im Luftzug auf, bis sie recht trocken sind. Hernach kann man diese Würste mit einem grünen Gemüse oder allein sieden, oder auch grilliren.

380. Beefsteak (spr. Bifstek).

Ein Stück vom Lendenbraten schneidet man in Stückchen, aber nicht so dick wie die englischen Beefsteaks, klopft sie breit mit der Hand und reibt sie mit Salz und Pfeffer ein. Dann schüttet man feines Oel in ein Gefäß und wendet die Beefsteaks darin um, legt sie in eine Pfanne mit einem Stücke Butter, wiegt eine Zwiebel daran und läßt sie schön gelb braten. Das Ganze wird sodann in eine Platte angerichtet, die Sauce und ein Eßlöffel voll Bratenjus darüber gegossen und mit Kartoffeln aufgetragen.

Anmerkung. Will man diese Beefsteaks einige Tage lang aufbewahren, so reibt man sie mit Salz und Pfeffer ein, wendet jedes Stück im Oel um und legt sie aufeinander; so bleiben sie recht mürb und gut. Bei hohen Herrschaften werden sie nicht anders gegeben.

381. Beefsteak auf englische Art.

Man schneidet ein Stück vom Lendenbraten (vom Lumme) zu fingersdicken Stückchen, klopft sie ein wenig, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein, legt sie über gute Kohlen auf einen Rost und übergießt sie mit zerlassener Butter. Einstweilen macht man eine Sardellenbutter auf folgende Weise dazu: man wiegt Petersilie mit einer sauber gewaschenen und ausgegrätheten Sardelle und arbeitet dieses in ein Stück Butter. Ist nun das Beefsteak auf dem Roste fertig, so richtet man es auf eine Platte an und legt auf jedes Stückchen ein wenig von der Butter, gießt Citronensaft darauf und trägt es schnell auf.

Anmerkung. Bei diesen Beefsteaks ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß sie in der Mitte noch saftig sind. Sie sind in einer Viertelstunde fertig.

382. Gebackene Kalbsfüße.

Die Füße werden abgezogen, im Salzwasser weich gekocht und in kleine Stückchen geschnitten; dann macht man einen Teig, nämlich: einen Schoppen Wasser und hühnereigroß Butter läßt man miteinander kochen, thut Mehl darein, daß es ein dicker Brei wird, läßt ihn so lange kochen, bis er sich von der Pfanne losmacht, nimmt ihn vom Feuer, rührt 3 bis 4 Eier daran, taucht die Stücke, eines nach dem andern, in den Teig und backt sie schön gelb aus.

Anmerkung. Bei allen Brandteigen ist das Wasser besser als Milch, der Teig bleibt gerösteter und lockerer.

383. Gewickeltes Kalbsgekrös.

Das Kalbsgekröse wird sauber gereinigt, gewaschen, im Salzwasser gekocht und die Drüsen herausgemacht; hernach schneidet man es in kleine Stückchen, wendet sie in verklopften Eiern und dann in geriebenem Brod um und backt sie gelb aus.

384. Gebackenes Kalbshirn.

Das Hirn wird abgehäutet, mit halb Wasser, halb Essig, und Salz ans Feuer gesezt und eine Stunde gekocht; dann nimmt man es heraus, läßt es ablaufen, wendet es in verklopften Eiern, hernach im geriebenen Brod um und backt es im heißen Schmalz schön gelb.

Anmerkung. Diese Beilage ist zu allen grünen Gemüsen passend.

385. Grillirter Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird sauber gepuzt, die Zähne ausgebrochen und der Kopf im Salzwasser weich gekocht. Dann nimmt man ihn heraus, bestreicht ihn mit Butter, überstreut ihn mit geriebenem Brod, legt ihn auf den Rost und läßt ihn schön gelb braten.

386. Kalbszunge auf dem Rost gebraten.

Die Zungen werden weich gekocht, abgezogen, in 2 Theile geschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in verklopftem Ei umgewendet und mit geriebenem Brod überstreut, auf den Rost gelegt, mit zerlassener Butter übergossen und schön gelb gebraten.

387. Leberspickel.

Die Leber wird eben so behandelt, wie die gebackene, nur mit dem Unterschiede, daß sie in dreieckige Stückchen geschnitten wird. Man nimmt ein frisches Kalbsgekrös, legt es in laues Wasser, schneidet Stücke davon, wickelt die Leber darein, legt sie auf den Rost und läßt sie gut ausbacken. Beim Anrichten kommt Citronensaft und Salz dazu.

388. Gebratene Ochsenzunge.

Eine gepuzte Zunge siedet man so lange, bis man ihr die Haut abziehen kann, spickt sie, legt sie in eine Casserolle, Zwiebeln, Citronen,

Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und Muskatblüthe, 6 Loth Butter und ein Glas Wein dazu, deckt die Casserolle zu und läßt sie braten. Man kann diese Zunge auch im Ofen oder am Spieß braten. Beim Anrichten gibt man Citronen dazu.

389. Nissolen.

Man nimmt übriggebliebenes Fleisch, wiegt es mit einer Zwiebel recht fein, weicht ein Kreuzerbrod im Wasser ein, drückt es fest aus, dämpft dieses mit Butter in einer Casserolle eine Viertelstunde lang, rührt sodann 2 bis 3 Eier daran und streut Salz und Muskatnuß darauf. Hierauf macht man auf einem Nudelnbrett, von 2 bis 3 Händen voll Mehl, 2 Eiern, einem halben Schoppen sauren Rahm und 2 Loth Butter einen Teig an, wie zu Nudeln, wellt ihn aus, schlägt ihn nochmals übereinander, treibt ihn nochmals aus, aber nicht so fein, wie die Nudeln, bestreicht den Kuchen mit Eiern, legt die Masse darauf, schlägt ihn übereinander, sticht ihn mit einem Model aus und backt die Stückchen im Schmalz schön gelb.

390. Brieschen.

Man legt die Brieschen in laues Wasser, damit das Blut herauskommt, sezt sie mit kaltem Wasser ans Feuer und läßt einen Wall darüber gehen. Dann nimmt man sie heraus, zieht sie noch einmal durch kaltes Wasser, löst das Häutige davon ab und spickt sie schön. In eine Casserolle thut man ein Stück Butter, legt die Brieschen, nebst geschnittener Zwiebel, Citronen, einem Lorbeerblatt, 2 Blättchen Muskatblüthe in die Butter, gießt ein wenig Fleischbrühe daran und läßt sie darin, zugedeckt, eine halbe Stunde lang dämpfen. Hierauf streut man 3 Finger voll Mehl auf die Brieschen, wendet sie um, gießt ein wenig kaltes Wasser darüber, füllt mit Fleischbrühe auf und läßt Alles miteinander eine Viertelstunde lang auskochen. Beim Anrichten legt man die Brieschen auf eine Platte, zieht die Sauce durch ein Haarsieb darüber ab und salzt nach Belieben.

391. Gebratene Brieschen.

Die Brieschen werden in Salzwasser blanchirt, gereinigt und gespickt. Dann läßt man sie in einer Casserolle in Butter und geschnittener Zwiebel schön gelb braten; beim Anrichten gießt man die Jus durch ein Haarsieb darüber, streut feingewiegtes Citronengelb (Citronenbützeln) darauf und salzt sie nach Belieben.

392. Kalbscarbonade auf Brabanter Art.

Man macht ein Stück Butter in einer Casserolle gelb, kehrt die Carbonade im Mehl um, legt sie in die Casserolle, nebst Salz, einer Zwiebel, Lorbeerblatt und Thymian; nachdem sie auf beiden Seiten gelb gebraten sind, gießt man ein Gläschen guten Wein und etwas Jus daran, läßt dieses noch eine Weile mitkochen und drückt vor dem Serviren den Saft von einer halben Citrone auf die Carbonade.

393. Gebackene Bratwürste.

Man macht einen Teig von Mehl, Milch und Eiern an, gießt 2 Löffel voll heißes Schmalz daran, legt die Bratwürste in heißes Wasser; darnach schneidet man sie in fingerslange Stückchen, mischt sie in den Teig und backt diesen im Schmalz aus.

394. Italienische Cotelettes.

Von schönen weißen Kalbscotelettes haut man unten den Strehl weg, zieht das Bein sauber ab, klopft das Fleisch, häckelt es gut, macht eine schöne Façon daran, salzt es ein wenig ein und dämpft es im Butter und Citronensaft; unterdessen wiegt man 3 bis 4 Sardellen, etwas Zwiebeln und Petersilie und von einer halben Citrone das Gelbe, röstet mit einem Stück Butter in einer Casserolle eine Hand voll geriebenes Brod hellgelb, mengt das Gewiegte darunter, streicht das Geriebene messerdick auf die Cotelettes und gießt Jus daran.

395. Cotelettes papillotées.

Schöne weiße Cotelettes, die aber nicht dicker als ein Messer seyn dürfen, klopft man gut, macht eine schöne Façon daran (etwas länglich), wiegt von einer halben Citrone das Gelbe, etwas Zwiebeln und Petersilie, recht fein unter Schweinsbrät, macht es mit 2 Eierweiß durcheinander, salzt es nach Belieben, streicht es auf die Cotelettes unten und oben messerrückendick, schneidet ein Stück Speck so dünn wie möglich, legt es oben und unten auf das Cotelette, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, wickelt das Cotelette darein, so, daß das Bein oben heraussieht, schneidet das Uebrige vom Papier ab, macht es mit der Hand so fest zusammen, daß nichts herausfließen kann, legt es auf den Rost und wendet es um; in einer Viertelstunde sind die Cotelettes fertig. Man kann sie als Braten oder als Zwischenspeise geben, auch gibt man Citronen dazu; sie kommen mit dem Papier auf den Tisch.

396. Fisch-Cotelettes.

Von geringen Fischen macht man Brät, so viel nöthig ist, legt es eine halbe Stunde in Milch, wiegt es nachher fein, rührt es mit einem Schoppen Milch recht stark, schlägt 3 Eier daran und etwas gewiegte Zwiebeln; dann werden in einem halben Vierling Butter Zwiebeln und Citronen gedämpft, welche auch zu dem Brät kommen; Salz nimmt man nach Belieben dazu. Man rührt Alles nochmals recht durcheinander, macht schöne kleine Cotelettes daraus, wendet sie in Eiern um, dann im geriebenen Brod und backt sie in einer eisernen Pfanne mit vielem Fett schön gelb. Lange dürfen sie nicht stehen bleiben, sonst werden sie zäh.

397. Hammels-Cotelettes.

Von schönen jungen Hammelsrippen haut man unten den Strehl ab, schneidet oben die fette Haut davon, streift das Bein ab, schneidet

das Hautige davon, klopft die Rippchen ein wenig und bestreut sie mit einem Gemenge von Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer; legt sie in eine Bratpfanne, gießt ein wenig Wasser daran, deckt sie zu und läßt sie schnell braten. In einer halben Viertelstunde müssen sie fertig seyn. Man gibt sie zu Wirsing oder Kohlrabi.

398. Schweins-Cotelettes.

Von den Rippen eines jungen Schweins haut man unten den Strehl ab, aber das Bein darf nicht gestreift werden, klopft es ein wenig, streut es mit Salz und Pfeffer, legt es in eine Bratpfanne, gießt ein Glas Essig und ein Glas Wasser daran und läßt es schön dämpfen. Man gibt es zu Sauerkraut oder Bohnen.

399. Gewöhnlicher Eierhaber.

Man nimmt 2 Löffel voll Mehl in eine Schüssel (auf eine Person ist ein Kochlöffel voll Mehl und 2 Eier zu rechnen), rührt es mit lauer Milch glatt an, schlägt 4 Eier daran, 1 Löffel voll sauren Rahm, rührt es gut durcheinander mit Milch, macht in einer Pfanne Schmalz heiß, läßt den Teig daran laufen, deckt ihn zu, läßt ihn ein wenig anschlagen, wendet ihn um, läßt ihn wieder anschlagen, verzupft ihn, gießt noch Schmalz nach und läßt ihn gar backen.

400. Gebrühter Eierhaber.

Einen Schoppen Milch und 4 Loth Butter läßt man in einer messingenen Pfanne miteinander kochen, rührt so viel Mehl daran, bis es ein dicker Brei ist. Dann thut man den Teig in eine Schüssel, rührt 6 Eier daran, eines nach dem andern, macht in einer eisernen Pfanne Schmalz heiß, läßt den Teig langsam darein laufen, deckt ihn eine Weile zu, wendet ihn um, läßt ihn nochmals anschlagen, gießt noch ein wenig heißes Schmalz dazu, zerstückelt oder zerschneidet ihn, aber nicht sehr fein und läßt ihn gar ausbacken. Man kann ihn salzen oder zuckern.

401. Hasenöhrchen.

3 Eierdotter, 3 Löffel voll Zucker, 2 Löffel voll dicker saurer Rahm werden in einer Schüssel mit 6 Loth feinem Mehl zu einem Teige gemacht, ausgewellt, übereinander geschlagen und wieder messerrückendick ausgewellt. Davon schneidet man viereckige Stückchen, macht einen Schnitt in dieselben, backt sie in heißem Schmalz gelb und streut Zucker und Zimmt darauf.

402. Hirnschnitten.

Nachdem die Haut von dem Hirn weggezogen ist, dämpft man dieses in einem Stückchen Butter, nebst Zwiebeln und Petersilie, rührt Alles mit 2 Eiern ab, streicht es auf Brodschnitten, bestreut diese mit Weckenmehl, überzieht sie mit Eierweiß und backt die Schnitten in heißem Schmalz.

403. Kalbshirn.

Man legt so viel Kalbshirn, als man braucht, in laues Wasser, zieht sodann die Haut davon ab, sezt es in einer Casserolle in Wasser mit etwas Essig, Zwiebeln, Citronen und Lorbeerblättern ans Feuer und läßt es so lange kochen als hart zu siedende Eier. Darauf richtet man es auf eine Platte an, schneidet Schnittlauch recht fein darauf, und schmälzt es mit hellgelber heißer Butter, thut noch ein wenig Citronensaft daran und salzt es nach Belieben.

404. Gebackene Kartoffeln.

Mit einem Ausstecher macht man kleine runde Kartoffeln, daß sie schön gleich werden, siedet sie im Salzwasser halb weich, schüttet sie in einen Durchschlag und backt sie in einer Pfanne mit heißem Schmalz schön gelb aus; doch darf man nicht zu viele auf einmal in die Pfanne thun. Diese Kartoffeln werden zum Garniren der Gemüse angewendet, z. B. zu Wirsing und Spinat.

405. Gebackene Kartoffeln anderer Art.

Schöne weiße Kartoffeln schält man gut ab, schneidet sie in Blätter stark messerrückendick, salzt sie ein wenig ein und backt sie in heißem Schmalz gut aus.

406. Krebsküchlein.

Die Krebse werden sauber gewaschen und ihnen das Leben genommen, indem man die mittelste von den 5 Floßen im Schweife umdreht und sammt dem daran hängenden Faden herauszieht. Dann siedet man sie im Salzwasser, bricht den Schweif oder Schwanz aus und macht die Schalen ab, nimmt die Galle oben im Körper aus und stoßt das Uebrige mit einem halben Pfund Butter in einem Mörser. Wenn nun das Gestoßene in einer Casserolle so lange gedämpft ist, bis es Schaum gibt, so gießt man Wasser darauf und läßt es eine Viertelstunde lang kochen. Die Butter wird auf kaltes Wasser gegossen und, wenn sie fest ist, in einer Schüssel schaumig gerührt. 2 Mundbrode werden am Reibeisen abgerieben, in Milch eingeweicht, fest ausgedrückt und in die Butter gethan; Salz und Muskatblüthe dazu. Schwänze und Scheeren werden recht fein gewiegt, in die Masse gethan und diese mit 3 Eiern angemacht. Aus diesem Teige werden runde Küchlein gemacht und im Schmalz gebacken.

407. Gebackenes Lammfleisch.

Das Fleisch wird gewaschen, in Salzwasser weich gesotten und in Stückchen von beliebiger Größe geschnitten, die man in verklopftem Ei und darauf in Mehl, mit Brodbrosamen vermengt, umwendet und mit Schmalz schön gelb backt.

408. Gansleber in Hammelsnetz auf dem Rost gebraten.

Die wohl ausgewaschene Gansleber wird mit Salz, Pfeffer und geriebenem Weckenmehl bestreut, das Netz ausgebreitet, die Leber darein gewickelt, auf den Rost gelegt, etwas Kohlen darunter und langsam schön gebraten; beim Anrichten gibt man Citronensaft dazu.

409. Gebackene Kalbsleber.

Man zieht die Haut von einer Kalbsleber ab, schneidet das Aderige davon, macht Schnitten von der Leber, kehrt sie im Mehl um und backt sie in Butter. Sie darf erst vor dem Serviren gesalzen werden.

410. Geröstete Kalbsleber.

Eine Kalbsleber schneidet man in kleine Stückchen und schneidet 2 bis 3 Zwiebeln darein. Dann dämpft man Butter in einer eisernen Pfanne mit Zwiebeln eine Zeit lang, legt die Leber darein, wendet sie öfters um, thut 3 Finger voll Mehl dazu, wendet sie noch ein paar Mal um, Salz und Pfeffer dazu und richtet sie auf eine Platte an. Sie ist in einer Viertelstunde fertig.

411. Milchküchlein.

Eine dick gestandene Milch, sammt Rahm, läßt man in einer Pfanne zusammenlaufen, gießt sie in einen Durchschlag, läßt das Wasser gut ablaufen, rührt den Käs in einer Schüssel mit 8 Loth Mehl, 2 ganzen Eiern und 2 Messerspitzen voll Salz gut durcheinander, macht so große Küchlein, wie eine große Welschnuß und backt sie in einer Pfanne mit heißem Schmalz schön gelb. Man kann sie zu Spinat oder sonst einem Gemüse geben.

412. Ochsenmarkküchlein.

Man läßt ein Viertelpfund Ochsenmark zergehen, gießt es durch einen Seiher in eine Schüssel, rührt es ganz schaumig ab, schlägt 4 Eier daran, eines nach dem andern, mischt 4 Löffel voll Mehl und ein Viertelpfund gewiegten Schinken dazu, nimmt geriebenes Brod auf ein Brett, macht aus der Masse runde Küchlein und backt sie im Schmalz schön gelb aus.

413. Rahmwürste.

Man schneidet die Rinde von 4 Kreuzerbroden ab, schneidet von den Broden dünne Schnittchen, kocht sie in der Milch zu einem dicken Brei, läßt diesen erkalten, kocht in einer Casserolle mit einem Stücke Butter, gedämpften Zwiebeln und Petersilie, auch etwas Nierenfett, das gekochte Brod, salzt es, reibt Muskatnuß daran, schlägt 3 Eier daran, macht von dem Gekochten lange Würste, wendet sie in Eiern um und röstet sie in Butter.

414. Geräucherter Aal.

Der Aal wird fast eben so behandelt wie der Hecht, nur mit dem Unterschied, daß er in Stückchen geschnitten werden muß. Er kann zu Kartoffelgemüs mit Häring gegeben werden.

415. Geräucherte Gans.

Wenn die Gans gut geräuchert ist, wird sie sauber gewaschen und in das Kraut gesteckt; darin läßt man sie eine Stunde lang kochen, nimmt die Gans heraus, legt sie auf eine Platte und gibt sie mit dem sauren Kraut zur Tafel.

416. Geräucherter Hecht.

Wenn der Hecht gut geräuchert ist, wird er sauber gewaschen, in Stücke geschnitten und mit Wasser, Essig, Zwiebeln, Sellerie, gelben Rüben und Lorbeerblättern eine Viertelstunde gekocht. Er kann an einem Fasttag zu Spinat oder Schwarzwurzeln gegeben werden.

417. Gebackene Froschschenkel.

Die Froschschenkel werden sauber gewaschen, die vorderen Gelenke abgeschnitten, die übrig bleibenden Schenkel eingesalzen, sauber gepuzt, daß sie schön auf der Platte liegen. Dann wendet man sie im Mehl, hierauf in Eiern und im geriebenem Brod um und backt sie im Schmalz aus.

Anmerkung. Man darf nicht viel in die Pfanne thun, sonst werden sie nicht geröstet.

418. Schnecken mit Eiern.

Man siedet die Schnecken, wie sie bei No. 419 beschrieben worden sind, thut sie in eine Casserolle, kocht sie eine halbe Stunde lang mit einem Stück Butter, etwas Petersilie, einer halben Maas Wasser, wiegt dann eine Hand voll Petersilie, auch Schnittlauch, wenn man welchen hat, dämpft das Gewiegte in einem Stück Butter, nimmt 6 Eier und 3 Löffel voll sauren Rahm noch dazu, läßt die Schnecken gut ablaufen, rührt sie mit dem Gedämpften auf dem Feuer und wenn sie dick sind, richtet man sie an.

419. Gefüllte Schnecken.

Man siedet die Schnecken mit ein wenig Asche eine Viertelstunde, schüttet sie in einen Seiher, zieht die Schnecken mit einer Gabel aus dem Häuschen, puzt sie sauber, zieht die schwarze Haut vom Rücken ab, siedet die Häute noch einmal, reibt mit einer Hand voll Salz den Schnecken den Schleim ab, wiegt 6 Loth gereinigte Sardellen, 3 Schalottenzwiebeln, etwas Citrone, Petersilie, einen Löffel voll Kapern recht fein, knetet das Gewiegte mit Butter, füllt die Schneckenhäuschen halb damit aus, drückt in jedes Häuschen 2 Schnecken, oben darauf wieder von dem Gewiegten, streut ein wenig Weckenmehl darüber, legt sie in ein Plafond oder Schneckenblech, stellt dieses in

ein Bratrohr und läßt es nur so lange darin, bis die Butter an den Schnecken zerlaufen ist.

420. Grüne Würste.

Die grünen Würste werden wie die bei No. 369 gemacht, nur daß keine Krebsbutter, sondern nur etwas weiße frische Butter dazu kommt. Um die Würste grün zu färben, nimmt man den schon öfters beschriebenen Spinatkäs zu dem Teig. Sie werden in der Milch gesotten, nur läßt man sie nicht stark grilliren und trägt sie warm auf.

421. Weiße Würste.

Die weißen Würste werden wie die bei No. 369 gemacht, nur mit dem Unterschied, daß man anstatt der Brieschen und Euter ein schönes weißes und recht weich gesottenes Gekröse, aber keine Butter dazu nimmt, außer derjenigen, mit welcher man die Zwiebeln hat anlaufen lassen. Auch kommt ein wenig geschnittener Majoran dazu. Sie werden warm aufgetragen.

422. Würste von Kalbshirn.

Die Würste von Kalbshirn werden wie die bei No. 421 gemacht, nur nimmt man anstatt des Gekröses Kalbshirn. Sie werden warm aufgetragen.

423. Würste auf italienische Art.

Die Würste auf italienische Art werden auch von Schweins- oder Kalbshirn gemacht, etwas Kalbseuter und etwas Butter dazu genommen; nur ist der Unterschied dabei, daß kein Brod, sondern das bloße Hirn und etliche Eiergelb, auch ein wenig Safran dazu kommt. Sie werden warm aufgetragen.

Braten und gedämpftes Fleisch.

424. Gebratener Auerhahn.

Ein Auerhähn vom Schwarzwalde (woher die besten kommen) kann todt 6 Tage lang aufbewahrt werden; dann wird er gerupft, abgeflammt und mit einem Tuche sauber abgerieben, das Eingeweide behutsam ausgenommen, daß die Galle nicht zerdrückt wird. Wenn es möglich ist, so sollte der Auerhahn nicht gewaschen, sondern nur mit einem Tuche ausgereinigt werden. Dann wird er mit Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatblüthe ausgerieben, das Brustbein abgestochen, die Füße dürfen am Leibe bleiben, nur die Klauen werden abgenommen. Er wird schön dressirt, mit einer Zwiebel, einer halben Citrone, einem Lorbeerblatt, einem Stück Butter gefüllt, fest zusammen gebunden,

Kopf und Kragen dürfen abgeschnitten werden, so daß die Haut am Körper bleibt. Sodann wird er in die Haut von der halben Seite eines jungen Schweins eingewickelt, diese mit einer starken Dressirnadel fest zugenäht und der Hahn schön langsam im Rohr gelb gebraten. Ist der Hahn jung, so braucht er nur 2 Stunden, um gar zu seyn, ein alter aber braucht 3 Stunden. Alsdann gießt man einen Schoppen Wein dazu und übergießt ihn recht oft. Man gibt ihn mit der Schwarte zur Tafel, ziert ihn jedoch mit Petersilie und Citronen. Die Sauce wird so behandelt wie beim gebratenen welschen Hahn.

425. Englischer Braten.

Von einem fetten Ochsen, der 8 Tage vorher geschlachtet worden, wird ein Stück vom Lendenbraten sammt dem Fette gesalzen und gepfeffert, an den Spieß gesteckt, mit 4 Bogen Papier doppelt umwickelt, auf schwachem Feuer 4 Stunden lang gebraten und während dessen mit ganz reiner heller Butter übergossen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier so abgenommen, daß die Jus in die Bratpfanne läuft, der Braten auf dem Feuer gelassen und noch öfters mit zerlassener reiner Butter übergossen, dann auf die Schüssel gelegt, die Jus durch ein Sieb getrieben, das Fett von derselben abgenommen und die Jus sodann an den Braten gegossen.

426. Wilde Enten.

Waldenten werden behandelt wie Schneegänse; Moos- oder Wasserenten müssen aber anders behandelt werden, weil sie den Geruch eines Fisches, der nach Moos riecht, an sich haben. Die wilde Ente wird gerupft, die Haut abgezogen, Kopf und Kragen weggeschnitten, 3 Tage in kaltes Wasser gelegt, alle Tage aber frisches daran gegossen, dann mit einem Tuche sauber abgetrocknet, mit Salz, Pfeffer, Nelken und Muskatnuß eingerieben, in Speck und Citronen eingebunden, in einer bedeckten Casserolle mit Schweinsfett, Zwiebeln, gelben Rüben und Lorbeerblättern, auch ein wenig Estragonessig eine halbe Stunde lang gedämpft, die Casserolle aufgedeckt und die Ente gelb gebraten. Dann thut man den Saft von einer halben Citrone daran, richtet die Ente auf eine Platte an, gießt die Sauce durch ein Haarsieb darauf und läßt auch den Speck an der Ente.

Anmerkung. Die Sauce darf nicht wie bei anderem wilden Geflügel behandelt werden, weil Leber und Herz wegen ihres üblen Moosgeruchs nicht zu gebrauchen sind.

427. Gebratener Fasan.

Der Fasan wird gerupft, aber der Kopf desselben nicht; dieser wird sogleich in Butterpapier fest eingebunden, der Fasan ausgenommen, mit Wein oder Essig inwendig ausgewaschen, einen Tag in den Wein gelegt, öfters umgewendet und zu dieser Beize Zwiebeln, Citronen, Sellerie, gelbe Rüben, Lorbeerblätter, Nelken und weißer Pfeffer genommen. Den andern Tag wird er mit Pfeffer und Salz eingerieben, gut in Speck eingebunden, in einen Bogen Papier eingewickelt und

in einer Casserolle mit dem Wein, worin er in der Beize lag, langsam gelb gebraten; man muß ihn öfter übergießen, das Papier vor dem Anrichten wegnehmen, den Kopf auf die Brust stecken (nur der Speck auf der Brust darf liegen bleiben); dann nimmt man das Fett von dem Braten ab, gießt von einer Citrone den Saft darauf, zieht die Sauce durch ein Haarsieb und bindet dem Fasan, wenn er auf der Platte liegt, ein grünes Band um den Hals, da wo die Federn anfangen.

428. Gedämpfter Fasan.

Wenn der Fasan gepuzt und gereinigt ist, wird er auf der Brust schön gespickt, aufgezweckt, mit Salz, Pfeffer, Nelken und Muskatblüthe eingerieben, in eine Casserolle gelegt und ein halber Schoppen Wein und eben so viel Fleischbrühe daran gegossen, die Casserolle so zugedeckt, daß kein Dampf herausgeht, und eine Viertelstunde langsam gedämpft; dann wird er in einem Geschirr zur Wärme gestellt. 3 gewiegte Schalottenzwiebeln werden mit einem Stück Butter in einer messingenen Pfanne gelb gedämpft, mit einem Kochlöffel voll Mehl anlaufen gelassen und in der Casserolle, worin der Fasan gedämpft wurde, eine Viertelstunde miteinander gekocht, auch der Saft von einer Citrone daran gethan. Dann legt man den Fasan auf eine Platte, treibt die Sauce durch ein Haarsieb darauf und streut gewiegte Citronen darüber; die Sauce muß etwas dick seyn.

429. Fasan in Butter.

Man benüzt hier nur die fleischigen Theile des Vogels, reibt die Stückchen mit Salz, Pfeffer und Nelken ein und bratet sie mit einem Achtelspfund Butter in einer Casserolle schön gelb. Hierauf wiegt man eine Hand voll sauber gewaschene Petersilie, 2 Schalottenzwiebeln und das Gelbe von einer halben Citrone recht fein, läßt es noch eine Weile in der Casserolle dämpfen und drückt noch von einer halben Citrone den Saft dazu.

430. Fasan mit Trüffeln.

Wenn der Fasan zubereitet ist, wird er in einer Casserolle im Butter halbgar gebraten; dann nimmt man ihn heraus, schneidet die fleischigen Stückchen schön rund ab, nämlich Brust und Schlägel, schneidet 2 sauber gewaschene und gepuzte Trüffeln in Blätter, thut ein Stück Butter in eine Casserolle, legt die Stückchen Fleisch sammt den Trüffeln darein, schneidet etwas rohen Schinken dazu, gießt einen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut den Saft und das Gelbe von einer halben Citrone dazu, deckt die Casserolle zu, läßt es noch eine halbe Stunde langsam dämpfen und richtet es auf einer Platte an.

431. Feldhühner.

Feldhühner werden gerupft, der Kopf weggeschnitten und aufgehoben, auch die Klauen abgeschnitten. Die Hühner werden in Essig gelegt, in welchem alle Arten von Wurzeln sich befinden; dann reibt

man sie mit Salz und Pfeffer ein, steckt Zwiebeln mit Nelken in die Hühner, bindet sie mit Speck und Citronen ein, macht einen Bogen Papier darüber und bratet sie in einer Casserolle mit Zwiebeln, gelben Rüben, Citronen und Lorbeerblättern. Beim Anrichten gibt man dem Huhn den Kopf wieder (Speck und Citronen dürfen auf der Brust liegen bleiben). Das Fett wird von der Sauce abgenommen, Leber und Herz werden mit ein wenig Citronen gewiegt, in die Casserolle gelegt, aber nicht gekocht, damit sie nicht rauh werden. Alsdann gießt man die Sauce auf die Platte und legt die Feldhühner darauf.

432. Feldhühner auf englische Art.

Sauber gerupfte und gereinigte Rebhühner werden auf der Brust gespickt, mit Salz, Pfeffer und Nelken wohl miteinander vermischt, eingerieben, auf dem Rost mit zerlassener Butter halb gar gebraten, erkaltet, die Brust schön herausgeschnitten, so wie auch die Schlägelchen, dann in zerlassener Butter umgewendet, nochmals auf dem Rost schön gelb gebraten und oben darauf Citronen gelegt. Man kann sie zum Sauerkraut, Winterkohl oder Blaukohl geben.

433. Farcirte Feldhühner.

Die Feldhühner werden sauber gerupft und abgeflammt, der Kopf wird ungerupft abgeschnitten, der Kropf herausgenommen, das Feldhuhn auf dem Rücken auf- und die Brust herausgeschnitten, so daß alles Fleisch an der Haut hängen bleibt. Nun löst man die Knochen im ganzen Körper heraus (nur das Rohrbein bleibt darin) und schneidet die Füße am zweiten Gelenke ab. Ist der Körper ausgelöst, so nimmt man das zweite Feldhuhn, schneidet alles Fleisch davon ab, wiegt es so fein wie möglich mit einem Viertelpfund Speck und thut Zwiebeln und Citronen daran; dann wird es im Mörser oder Reibstein recht fein gerieben und Trüffeln, Salz und Muskatblüthe darunter gethan, in einer Schüssel mit einem Ei durcheinander gemacht und mit abgeriebenem weißen Brod (für 1 Kreuzer), das man in Milch eingeweicht und fest ausgedrückt hat, noch einmal gut durcheinander gemacht, das Huhn mit dieser Masse gefüllt, der Rücken wieder zugenäht, mit Speck eingebunden und in einer Casserolle mit einem Stücke Fett, Zwiebeln, Wachholderbeeren und gelben Rüben langsam und schön gebraten. Man kann gefüllte Feldhühner kalt oder warm auf den Tisch geben; mit Majonessauce aber schmecken sie am besten.

Anmerkung. Man kann alles Geflügel auf diese Art zubereiten, nur mit dem Unterschiede, daß Sardellen bald dazu kommen, bald wegbleiben.

434. Gefüllte Gans.

Die Gans wird sauber gerupft, gewaschen und ausgenommen. Man weicht 2 Wecken in Wasser ein, drückt sie aus, wiegt die Leber, das Herz und den Magen fein, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 2 ganze Eier, ein Viertelpfund fein geschnittenen Speck, macht Alles nebst

Petersilie und einer fein gewiegten Citrone durcheinander, füllt das Ganze in die Gans, reibt sie mit Pfeffer und Salz ein und bratet sie schön gelb.

435. Gebratener welscher Hahn.

Um den welschen Hahn gut zuzubereiten, ist es höchst nothwendig, vor dem Stechen ihm ein Glas Kirschengeist einzugießen, daß es gut in den Leib läuft; hat er ausgeblutet, so läßt man ihn auf dem Boden auszappeln. Er muß warm gerupft, darf aber nicht ausgenommen werden. Hernach wickelt man ihn in ein Tuch und hebt ihn bis den andern Tag auf; dann nimmt man den Kropf sammt dem Eingeweide behutsam heraus, löst das Brustbein aus, schneidet links und rechts nach dem Glied das Bein ab, löst es auf der Brust behutsam ab, wascht ihn sauber aus, hackt die Füße halb ab, salzt und pfeffert ihn gut, dressirt ihn mit einer Dressirnadel so gut wie möglich, so daß die Brust schön in die Höhe kommt, und stopft den Kropf aus, wozu man folgende Fülle macht: Man schneidet die Leber und den Magen davon, jedoch die starre Haut weg; schneidet sie hernach in viereckige Schnittchen, dämpft sie in einer Casserolle mit Zwiebel und Petersilie in einem Stück Butter eine halbe Stunde miteinander, schneidet unterdessen ein frischgebackenes Mundbrod, wovon die Rinde weggeschnitten ist, thut das Gedämpfte zu dem Mundbrod, einen halben Schoppen dicken sauren Rahm dazu, schlägt 3 Eier daran, Salz, Muskatnuß nach Gutdünken, macht es gut untereinander und füllt den Kropf damit aus, näht ihn wieder zu, bindet den Kopf in Butterpapier ein, steckt ihn unter den Flügel, überlegt die Brust und den Kropf mit geschnittenem Speck, legt einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier auf die Brust, steckt den Hahn an den Spieß oder stellt ihn in ein Rohr und bratet ihn schön gelb. Man gießt Citronensaft darauf.

436. Gefüllter welscher Hahn auf italienische Art.

Die Sulz wird behandelt, wie sie bei dem gesulzten welschen Hahn beschrieben wird. Gleich nach dem Abwürgen wird dem welschen Hahn die Brust eingeschlagen, derselbe noch warm gerupft, sauber abgeflammt, ausgenommen, der Kropf so ausgelöst, daß es kein Loch gibt, das Brustbein und die Rippen herausgenommen und der Körper mit Salz und Pfeffer eingerieben. Alsdann wird 1 Pfund Makaroni im Salzwasser halbweich gekocht, worauf man sie durch einen Seiher gut ablaufen läßt; dazu kommt ein halbes Pfund geriebener Parmesankäs, ein halbes Pfund fein gewiegter Schinken, ein Viertelpfund Butter, 2 Eier, 2 Löffel voll saurer Rahm; dieses Alles wird in einer Schüssel gut durcheinander gemischt, der Hahn und auch sein Kropf fest damit ausgefüllt, zugenäht, dressirt, in Speck und Citronen eingenäht, in eine Casserolle gesezt, 1 Schöpflöffel voll Fleischbrühe darüber gegossen, zugedeckt und auf Kohlen 2 Stunden lang langsam gedämpft. Zu bemerken ist jedoch, daß er nicht auf die Brust gelegt werden darf. Hierauf läßt man ihn auf einer Platte kalt werden;

ist dieß geschehen, so legt man ihn auf die Platte, auf der er aufgetragen werden soll, gießt helle Sulz über ihn, läßt sie gestehen und gießt nochmal halbgestandene Sulz daran, und wenn auch diese ganz gestanden, garnirt man den Hahn nach Belieben.

437. Gebratenes Haselhuhn.

Es ist immer besser, wenn das Haselhuhn, nachdem es trocken gerupft worden, eine Zeit lang im Wein liegt; dann erst werden Kopf und Kragen abgeschnitten, das Huhn mit Pfeffer und Salz gut eingerieben, eine Zwiebel, etwas von einer Citrone und Basilikum in das Huhn gesteckt, dasselbe hübsch aufdressirt, dick mit Speck eingebunden und im Ofen oder am Spieß schön gelb gebraten. Die Klauen müssen abgehauen werden. Zwiebeln, Lorbeerblätter, Sellerie und gelbe Rüben werden in die Casserolle zu dem Braten gethan; dann wiegt man Gansleber und ein wenig Citrone miteinander, legt sie auch dazu, nimmt das Fett von der Sauce ab, treibt diese durch ein Haarsieb und gießt sie mit ein wenig Jus an den Braten.

Anmerkung. Bei allem wilden Geflügel ist es gut, wenn Leber und Magen mitgewiegt werden; es gibt eine gute, schmackhafte Jus.

438. Junge Hühner.

Die Hühner werden gestochen und in kaltes Wasser gelegt, damit sie schön weiß werden; dann taucht man eines nach dem andern in kochendes Wasser, rupft sie sauber, daß sie kein Loch bekommen, wascht sie nochmals in lauem Wasser, sticht die Augen aus und zieht die Haut am Schenkel ab, daß sie schön weiß werden, löst das Brustbein aus, reibt sie mit Salz und Pfeffer gut ein, dressirt sie schön zusammen, haut die Füße halb ab und bratet sie am Spieß oder in einer eisernen Kachel.

439. Hammelsschlägel mit einer Sauce von Weintrauben.

Der Hammelsschlägel wird 1½ Stunden vor dem Serviren gebraten, öfters mit Butter begossen und auf eine Schüssel warm gestellt. Dann wird ein wenig Verjus (Saft von sauren unreifen Trauben) oder ein wenig Fleischbrühe in einer Casserolle gesotten und heiß an den Schlägel gegossen. Man kann den Hammelsschlägel auch wie ein Schafviertel behandeln, mit Petersilie spicken und eine Sauce hachée dazu geben. Oder kann man ihn mit Speck spicken und sonst eine Sauce dazu machen.

440. Hammelsschlägel in Gurkensauce.

Von einem Hammelsschlägel wird Fett und Schlußbein weggeschnitten und der untere Knochen abgehauen; dann wird der Schlägel wohl geklopft und mit einem Löffel voll Fleischbrühe, etwas Essig, Zwiebeln, Basilikum, Citronenkraut, Pastinakwurzel in einer bedeckten Casserolle schön gelb gedämpft. Nun werden 2 geschälte und wie zu einem Salat geschnittene Gurken ohne die Kerne in einer Casserolle

mit Butter weich gedämpft. Hierauf wiegt man eine Hand voll sauber gewaschene Petersilie, eine ganze Citrone, das Gelbe sammt dem Mark (die weiße Haut darf nicht dazu kommen), einen Eßlöffel voll Kapern, 2 Stücke sauber gewaschene Sardellen, thut sie zu den Gurken, läßt Alles noch eine halbe Viertelstunde miteinander dämpfen, wendet es in einem Kochlöffel voll Mehl um, gießt einen Löffel voll Jus dazu, nebst etwas Wein, Pfeffer und Salz, hebt das Fleisch heraus, legt es auf eine Schüssel, gießt die Sauce durch ein Haarsieb, thut sie wieder in eine Casserolle, die Gurken dazu und läßt sie noch eine Weile kochen.

441. Gefüllter Hammelsbug in Form einer Gans.

Der Bug muß schön groß ausgeschnitten, das Blatt nebst dem ersten und zweiten Knochen ausgelöst und die Knochen abgehauen werden bis auf den äußern Knopf; dann macht man eine Fülle von Schweinefleisch, etwas Brod, Pfeffer, Salz, Zwiebeln und Citronen; diese wird mit einem Ei untereinander gemengt, der Bug damit ausgefüllt, zusammengerollt, zugenäht, der Kragen mit einem hölzernen Zweck auf die Brust gedreht und dann in einer Casserolle eine gezogene Sauce daran gemacht, worein noch Zwiebeln und gelbe Rüben kommen; die Sauce wird folgendermaßen gemacht: man läßt den Satz, worin der Bug gekocht wird, ganz einkochen, hebt das Fleisch heraus, streut so viel Mehl daran als man mit 3 Fingern fassen kann, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu, von einer halben Citrone den Saft, läßt es eine halbe Viertelstunde miteinander kochen, gießt es durch ein Haarsieb, legt das Fleisch wieder hinein und gibt es mit Citronen zur Tafel.

442. Hasenbraten.

Der Kopf und die Füße von dem Hasen werden abgeschnitten, die Brust nicht ganz nahe am Ziemer abgehauen, damit er eine schöne Façon bekommt; dann wird der Braten abgehäutet, gespickt und in einer Bratpfanne mit geschnittenen Zwiebeln, Citronen, Lorbeerblättern und Wachholderbeeren nebst einem Löffel voll Fleischbrühe schön gelb gebraten. Salz und Gewürz kann man nach Belieben dazu nehmen. Bei allem Wildbret ist zu bemerken, daß dasselbe, wenn es nicht gebeizt worden ist, mit kochendem Essig, worin Zwiebeln sind, übergossen werden muß.

443. Hochwildbret mit englischer Sauce.

Wenn das Wildbret, am besten vom Schlägel, schon ein paar Tage zuvor im Essig gelegen hat, ist es gut. Es wird abgehäutet, gut gespickt und heißes Schmalz darüber gegossen, der Boden einer Casserolle mit Zwiebeln, Speck, allen Arten Wurzeln, Lorbeerblättern, 6 Stück ganzen Nelken, Muskatblüthe, ganzen weißen Pfefferkörnern und so viel Kubeben und Cardamomen überlegt, daß das leztere ein halbes Loth ausmacht, legt alles Wildbret darein, gießt noch ein

Glas Wein und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, deckt die Casserolle fest zu (noch besser verklebt man sie mit Papier), stellt sie auf Kohlen und läßt sie 2 bis 3 Stunden langsam dämpfen. (Gesalzen darf es nicht eher werden, bis man es anrichtet.) Es kommt folgende Sauce dazu: Man reibt ein Viertelpfund Nürnberger Lebkuchen und eben so viel schwarzes Brod am Reibeisen, röstet in einem Stück Schweinefett das Geriebene, sammt einem kleinen Stück Zucker, bis es braun aussieht, wie der Lebkuchen, gießt einen Schoppen Wein und 2 Schöpflöffel voll gute Bouillon daran, läßt es miteinander kochen, stellt das Wildbret auf ein Geschirr warm, treibt den Saft durch ein Haarsieb, gießt ihn an die Sauce, thut das Fleisch sammt der Sauce in eine andere Casserolle, schneidet 6 bis 8 Champignons in kleine Stückchen, thut einen Löffel voll Kapern, eine sauber gewaschene und fein gestoßene Trüffel dazu, läßt Alles miteinander noch eine Viertelstunde kochen, drückt beim Anrichten den Saft von einer halben Citrone daran, wiegt das Gelbe davon und streut es auf das Wildbret.

444. Hirschwildbret mit Sauerkraut.

Vom Hirsch nimmt man den Lendenbraten oder sonst ein mürbes Stück, häutet es ab, spickt es, legt es in eine irdene Bratkachel, schneidet Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronen und Wachholderbeeren dazu, gießt einen halben Schoppen Wein daran, stellt das Geschirr in ein Bratrohr und läßt den Braten halb gar werden. Nun macht man in einer Casserolle ein Stück Schweineschmalz und 2 Loth Zucker gelb, läßt Kraut, das man fest ausgedrückt hat, eine halbe Stunde in der Casserolle dämpfen, wendet es öfters um, gießt ein Glas Champagner oder sonst guten Wein dazu, macht in einem Geschirr Schmalz heiß, läßt eine Hand voll gewiegte Zwiebeln darein gelb werden, einen halben Kochlöffel voll Mehl darin anlaufen, gießt dieses an das Kraut nebst 3 Löffeln voll saurem Rahm, rührt es untereinander, läßt es noch so lange kochen, bis nichts mehr von der Sauce zu sehen ist, legt den halben Theil auf eine Platte, den Wildbraten darauf, deckt das andere Kraut darüber, streut geriebenen Zimmt darauf, macht einen Kranz um die Platte von Wasserteig, bestreicht ihn mit Eiern, stellt die Platte in den Backofen und läßt das Kraut schön gelb werden.

445. Hirschziemer.

Der Ziemer muß sauber hergerichtet und schön abgehäutet werden. Die langen Knochen werden abgehauen und dann wird er schön gespickt. Man legt ihn in eine Bratkachel, macht in einer Pfanne ein Stück Fett heiß, gießt es über den Ziemer, schneidet alle Arten Wurzeln dazu, gießt ein Glas Wein daran, ein Glas Essig, etwas Jus, Salz und Pfeffer nach Belieben, stellt ihn in ein Rohr und läßt ihn schön gelb braten. Dann nimmt man 4 Stück Wachholderbeeren, eine Hand voll geriebenes Brod, und so oft der Braten übergossen

wird, muß von diesem Brod darauf gestreut werden; zuletzt gießt man einen halben Schoppen sauren Rahm über den Ziemer und läßt ihn schön gelb werden. Beim Anrichten kommen fein gewiegte Citronen darüber, man zieht die Sauce durch ein Haarsieb und gibt sie in einem besonderen Geschirr zur Tafel.

Anmerkung. Auf alle diese Wildbraten muß heißes Schmalz gegossen werden, es macht sehr mürb.

446. Rothwildbret.

Ein Stück Wildbret von beliebiger Größe wird mit einem Tuche sauber abgewischt und von den Haaren gereinigt. Dann schneidet man ein Viertelpfund Speck in lange Stückchen, wendet ihn in Salz, Nelken und Pfeffer um, sticht mit einem Messer Löcher in das Fleisch, in welche man sodann je ein Stück von dem geschnittenen Speck steckt, und so fort bis der Speck verbraucht ist. Dann sezt man das Wildbret in einer Casserolle mit einem großen Stücke Fett zum Feuer, thut geschnittene Zwiebeln, Citronen, Lorbeerblätter, Sellerie daran, salzt es nach Gutdünken, gießt einen Löffel voll Fleischbrühe und etwas Essig daran und läßt es zugedeckt 2 Stunden lang kochen. Ist jedoch das Wildbret schon lange in der Beize gelegen, so darf kein Essig dazu genommen werden. Dann schneidet man von einem schwarzen Brod die Rinde ab und backt sie in Schmalz hellgelb auf; hat das Fleisch braun angeschlagen, so nimmt man es heraus, thut die hellgelb gebackene Schwarzbrodrinde in die Casserolle, streut ein wenig Mehl darein, gießt einen Schoppen Wein, einen Schöpflöffel voll Jus, etwas Fleischbrühe daran und läßt es eine Viertelstunde miteinander kochen; sodann treibt man die Brühe durch ein Haarsieb, gießt sie wieder in die Casserolle, legt das Fleisch wieder in dieselbe und thut das gewiegte Gelbe und den Saft von einer halben Citrone, Muskatblüthe, Pfeffer und etwas gestoßenen Cardamom daran.

447. Gefüllte Kalbsbrust auf Schweizer Art.

Man löst die Brustknochen aus, legt die Brust eine Stunde in laues Wasser, daß sie weiß wird, wiegt eine gereinigte Kalbsleber (Gansleber ist noch besser) und ein Viertelpfund Ochsennierenfett so fein wie möglich, thut Beides in eine Schüssel, wiegt 6 Schalottenzwiebeln, die Schale einer Citrone, Basilikum, Thimian, Petersilie und Estragon recht fein und dämpft das Gewiegte in einem Stück Butter; 2 weiße, abgeriebene, eingeweichte und wieder ausgedrückte Brode, 3 bis 4 Eier, Salz, Muskatnuß und das Gedämpfte werden nun eine Viertelstunde miteinander gerührt, die gewiegte Leber dazu genommen, wieder gerührt, die Brust mit der Masse ausgefüllt, fest zugenäht, eine Viertelstunde in schon kochendem Wasser fortgekocht, in einer Casserolle mit Speck oder Schweinsfett, Zwiebeln, Lorbeer, Pfeffer und Salz im Ofen gebraten (nachdem man einige Stückchen Speck auf die Brust gebunden), ein wenig Jus daran gegossen, die

Brust auf eine Platte gelegt und die Sauce durch ein Haarsieb daran gegossen.

448. Kalbfleisch mit Trüffeln.

Ein schönes Stück Kalbfleisch vom Schlägel klopft man gut, spickt es, legt es in eine Casserolle, schneidet Zwiebeln und Citrone recht fein dazu, deckt die Casserolle zu und läßt es eine halbe Stunde dämpfen. Hierauf schneidet man das Rauhe von 3 sauber gewaschenen Trüffeln ab, stößt eine davon im Mörser, mengt ein wenig Mehl darunter, schneidet die übrigen 2 Trüffeln in Blätter, thut Alles an das Fleisch und läßt es noch eine Viertelstunde miteinander kochen.

449. Gefüllte Kalbsmilz.

Die Milz wird nicht ganz aufgeschnitten; dann schneidet man ein halbes Pfund fettes Schweinefleisch in Stückchen, mischt es mit Salz und Pfeffer untereinander, stopft die Milz damit aus, näht sie wieder zu und läßt sie in einer bedeckten Casserolle mit einem Stücke Fett, mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Wachholderbeeren und Salz schön gelb braten.

450. Kalbsroulade.

Von einer Kalbsbrust werden die Knochen alle ausgelöst, unten die Knorpel weggeschnitten, die Brust durchgebrochen, auseinander gemacht, daß sie schön breit wird, in ein Tuch eingeschlagen, festgeklopft und folgende Farce dazu gemacht: Man nimmt ein Pfund Schweinefleisch oder Brät, legt es in eine Schüssel, reibt am Reibeisen für einen Kreuzer Brod darunter, wiegt 2 bis 3 Zwiebeln, dämpft sie in einem Stücke zerlassenen Speck hellgelb und thut sie gleichfalls an das Brät, wiegt von einer halben Citrone das Gelbe und thut es mit Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatblüthen daran. Dann macht man alles mit einem Ei durcheinander, streicht es auf die Brust, rollt sie zusammen, näht sie zu, umbindet sie mit Bindfaden, thut sie in eine Bratpfanne oder Casserolle und ein Stück Fett, Zwiebeln, Lorbeerblätter, gelbe Rüben und Sellerie dazu, deckt die Casserolle zu und läßt sie eine Stunde lang kochen. Man kann sie mit Jus oder mit Sauce geben.

451. Kalbsschlägel mit saurem Rahm.

Der Kalbsschlägel wird in einer Bratpfanne mit Butter, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Lorbeerblatt zugesezt, ein wenig Weinessig daran gegossen, langsam gekocht, öfters umgewendet, Bouillon daran gegossen, daß er eine schöne gelbe Farbe bekommt, ein wenig Mehl in Butter gelb geröstet, mit einer halben Maas saurem Rahm an den Braten gegeben, dieser langsam fortkochen gelassen, noch ein wenig Kapern und der Saft von einer Citrone dazu genommen, das Fett oben abgeschöpft und, wenn der Schlägel auf der Platte liegt, die Sauce daran gegossen.

452. Kalbsschlägel mit Bechemelle.

Ein schönes weißes Kalbsviertel wird wie bei No. 451 behandelt, 2 Stunden vor dem Anrichten gebraten, eine Bechemelle daran gemacht und in eine Casserolle gethan. Vor dem Auftragen wird der Braten von dem Spieß genommen, auf die Schüssel, in welcher er servirt werden soll, gelegt, damit die Jus darin bleibt. Alsdann schneidet man oben in den Schlägel ein großes rundes Loch, jedoch nicht ganz durch; von dem ausgeschnittenen Loche nimmt man die braune Rinde mit kleinfingerdickem Fleisch oben so ab, daß es gerade auf die gemachte Oeffnung paßt. Inzwischen wird die Bechemelle auf Kohlen warm erhalten, von dem ausgeschnittenen weißen Fleisch werden die Adern ausgeschnitten, das gute Fleisch wird zu Filets geschnitten und in die Bechemelle gethan, deßgleichen ein wenig Muskatnuß, Pfeffer und Salz, auch ein wenig Glace oder Consommé; dieses rührt man in einem gähen Windofen um, damit es schnell heiß wird, aber nicht kocht, füllt es in das in den Schlägel gemachte Loch und bedeckt dieses mit der abgeschnittenen braunen Rinde. Alsdann glacirt man den Schlägel, daß man die gemachte Oeffnung sieht. Diese ganze Zubereitung muß aber sehr geschwind vollzogen werden.

453. Gefüllter Kalbsschlägel.

Von einem schönen weißen und zarten Kalbsschlägel (am tauglichsten dazu ist der Schlägel von einem Kuhkalb) löst man das Schlußbein und das Rohrbein aus, schneidet ein Loch in den Schlägel und wiegt das daraus geschnittene Fleisch mit einem Stücke Schweinefleisch zusammen. Dann reibt man die Schale und das Mark einer Citrone, eine in Speck hellgelb gedämpfte Zwiebel und ein Stückchen eingeweichtes Brod in einem Reibsteine schaumig, vermischt es in einer Schüssel mit dem gewiegten Fleisch, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskatblüthe und macht es mit einem Ei und einem Eigelb untereinander zu einer Farce (sprich Fars, d. h. Fülle). Auf den auseinander gelegten Schlägel streicht man nunmehr die Hälfte der Farce, legt eine schöne große, weiße, in messerrückendicke Stückchen geschnittene Gansleber auf die Farce, auf die Gansleber sodann ein in lange Stückchen geschnittenes Stück von einer geräucherten Zunge, hierauf ein Viertelpfund gewaschene, abgehäutete und in Blättchen geschnittene Trüffeln und auf diese den Rest der Fülle; dann wird der Schlägel zusammengerollt, zugenäht und in einer Casserolle mit geschnittenen Zwiebeln, Citronen, gelben Rüben und etwas Fett zugesezt, ein Glas Wein, etwas Estragonessig und ein wenig Fleischbrühe daran gegossen. So läßt man ihn zugedeckt 2 Stunden langsam kochen. Man kann ihn warm oder kalt auf den Tisch geben; kalt jedoch ist er besser.

454. Kalbsschlägel auf englische Art.

Der Kalbsschlägel wird in eine große Schüssel gelegt, Salz, Pfeffer, Thymian, Basilikum, Lorbeerblätter, das Mark von einer Limone, zu Blättchen geschnitten, ein paar Schalottenzwiebeln dazu

gelegt, mit Essig begossen und über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag wird der Schlägel 2 Stunden vor dem Serviren sammt dem Essig in eine Bratpfanne gelegt, ein Stück frische Butter dazu gethan, fleißig mit der Bratenbrühe begossen, damit er eine schöne gelbe Farbe bekommt und die Sauce dazu auf folgende Art gemacht: In einer Casserolle röstet man ein Stückchen Butter mit einem Löffel voll Mehl gelb, schneidet etliche Schalottenzwiebeln hinein, gießt einen kleinen Schöpflöffel voll Jus und einen halben Schoppen sauren Rahm daran und läßt die Sauce mit Kapern, ein wenig geschnittenen Limonenschalen und dem Saft einer Limone kochen, legt den Schlägel auf die Platte und gießt die Sauce darüber.

455. Gebratener Kapaun.

Der Kapaun wird trocken gerupft, und kann, erlaubt es die Zeit, auch unausgenommen bleiben bis den andern Tag. Vor dem Braten nimmt man ihn dann aus, wascht ihn sauber, reibt ihn mit Salz und Pfeffer gut ein, steckt eine Zwiebel in ihn, schneidet den Kragen und Kopf ab, aber so, daß die Haut am Körper bleibt; dann bestreicht man einen Bogen Papier mit Butter, bindet den Kapaun darein und bratet ihn im Rohr schön gelb. Die Füße müssen daran bleiben, nur die Klauen werden abgehauen.

456. Farcirter (gefüllter) Kapaun auf russische Art.

Einen schönen fetten Kapaun sticht man und läßt ihn gehörig ausbluten, rupft ihn ganz warm, aber behutsam, damit er kein Loch bekommt und brennt die noch stehen bleibenden Haare an einem Flammenfeuer ab; man nimmt ihn behutsam aus, zieht den Kropf zugleich mit den Gedärmen unten aus, läßt aber Herz und Lunge darin; man untergreift ihn, wie eine junge Taube, löst Brust, Rücken und Schenkel los und macht folgende Fülle dazu: Ein halbes Pfund magerer Schinken wird so fein wie möglich gewiegt, 3 Eier daran geschlagen, ein Schoppen süßer Rahm daran gegossen und eine geriebene Muskatnuß dazu gethan; mit dieser Masse wird eine Spritze mit einem kleinfingerdicken Rohr gefüllt und der Kapaun damit ausgespritzt und gefüllt. Dann näht man die Oeffnung wieder zu, steckt den Kopf mit dem Schnabel auf die Brust, dressirt die Füße hübsch, legt ihm ein Citronenrädchen auf die Brust, wickelt ihn in einen mit Butter dick bestrichenen Bogen Papier und läßt ihn in einer Bratpfanne langsam braten, während dessen aber übergießt man ihn recht fleißig. Er kann als Braten oder Ragout gegeben werden. In letzterem Falle macht man folgende Sauce dazu: In einer Casserolle läßt man ein Stück Butter zergehen und dämpft darin ziemlich geschnittene Zwiebeln und ein kleines Stück Zucker eine gute Viertelstunde lang; dann streut man einen Kochlöffel voll Mehl darein, wendet das Ganze um, gießt einen starken Schöpflöffel voll Fleischbrühe und ein Glas Wein daran und läßt es eine halbe Stunde lang aufkochen. Diese Sauce treibt man nunmehr durch ein Haar-

sieb und gießt sie wieder in eine Casserolle, thut das Gelbe und das Mark von einer feingewiegten Citrone dazu, läßt sie noch ein Mal aufkochen und reibt eine Muskatnuß darein. Ist es Zeit zum Anrichten, so legt man den Kapaun behutsam auf eine Platte und gießt die Sauce nicht auf den Kapaun, sondern unmittelbar auf die Platte.

457. Kapaun im Reis.

Man richtet einen Kapaun zum Braten zu wie gewöhnlich, legt ihn in laues Wasser, reibt ihn dann mit Salz und gestoßenem weißen Pfeffer ein, bindet ihn mit Speck und Citronen ein, dämpft ihn in einer Casserolle halb gar, kocht ein halbes Pfund Reis mit guter Fleischbrühe, rührt ein Stück Butter daran, nimmt Muskatblüthe und Citronenschalen dazu, thut die Hälfte Reis in eine Schüssel, den Kapaunen dazu, gießt die andere Hälfte darüber, verrührt 4 Eier mit einem Kochlöffel voll sauren Rahm, gießt diesen über den Reis, bestreicht einen Springring mit Butter, legt ihn über die Platte her, stellt diese in den Backofen und läßt sie einige Zeit darin, bis der Reis aufgezogen ist.

458. Lammbraten.

Man zieht das Lamm ab, schneidet den Kopf, die Füße und die Brust davon, gerade so, wie bei den Hasen; dann wird es abgehäutet und gespickt, wo es kein Fett hat; man reibt es mit Salz und Pfeffer ein, dressirt es hübsch zusammen und läßt es in einer Bratpfanne mit Zwiebeln schön gelb braten; schüttet ein wenig Jus daran, übergießt es öfters damit und drückt Citronensaft darauf. Im Frühjahr, in der Osterzeit, sind die Lammbraten am schmackhaftesten.

459. Lammviertel am Spieß gebraten.

Von einem schönen Lammviertel zieht man die Haut am Schlägel ein wenig ab, spickt ihn mit Speck, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein, steckt ihn an einen Spieß, bestreicht Papier mit Butter und bindet es um das Fleisch, übergießt es öfters mit fetter Fleischbrühe, gießt in den Untersatz ein Glas Wein, etwas Fleischbrühe oder Butter und schneidet Zwiebeln und Lorbeerblätter dazu, daß es eine gute Jus bekommt; eine halbe Stunde vor dem Anrichten macht man das Papier davon los, übergießt den Braten mit saurem Rahm (der Braten muß ganz glänzend aussehen), drückt von einer halben Citrone den Saft darüber, zieht die Jus durch ein Haarsieb und gibt sie besonders zum Braten.

460. Lendenbraten.

Die Haut und das Fett werden von dem Stücke abgezogen, dieses mit Speck gespickt, in eine Bratpfanne gelegt, ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran gegossen und im Ofen gebraten. Ist er bald vollends fertig, so kommen 3 feingeschnittene Selleriewurzeln daran,

die man weich kochen läßt. Sobald sie weich sind, richtet man den Braten an.

461. Lendenbraten à la Robert.

Von einem schönen Stücke Lendenbraten werden Fett und Haut abgezogen; nach diesem schneidet man ihn an der Seite auf, aber nicht ganz durch, schneidet das Fleisch ein wenig heraus, aber so, daß der Braten kein Loch bekommt, hackt das Fleisch mit einem halben Pfund frischen Speck, wiegt 4 Sardellen (die aber vorher sauber gewaschen und ausgegräthet seyn müssen) und eine halbe Citrone sammt dem Mark recht fein; reibt für einen Kreuzer Brod am Reibeisen ab, weicht es in Wasser ein, drückt es fest aus, vermischt es mit dem Gehackten und Gewiegten und mit Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, Nelken und 2 verklopften Eiern und füllt die ganze Masse in den Lendenbraten, den man wieder fest zusammennäht und in eine Casserolle thut. Dazu kommen geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronen, Basilikum, Estragon und ein Glas Wein, worauf man es auf schwachem Kohlenfeuer langsam dämpfen läßt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Braten ausgehoben, ein halber Kochlöffel voll Mehl in die Casserolle gethan, ein Glas Bordeauxwein und ein Löffel voll Fleischbrühe, so wie der Saft von einer halben Citrone daran gegossen; so läßt man alles eine halbe Viertelstunde miteinander aufkochen, treibt es durch ein Haarsieb, gießt es wieder in die Casserolle, legt den Braten wieder dazu und läßt ihn gar werden.

462. Nierenbraten.

Von einem Nierenbraten haut man vornen den Lappen und hinten den Strehl ab, reibt ihn mit einem Tuch sauber ab, pfeffert und salzt ihn gut ein, läßt ihn eine Stunde liegen, dann rollt man ihn zusammen, bindet ihn fest mit einem Bindfaden, bratet ihn am Spieß oder in einem Bratrohr, wickelt ihn in Papier ein und schneidet Zwiebeln, gelbe Rüben, auch etwas Citronen, legt den Braten dazu, thut auch ziemlich viel Fett daran und bratet ihn langsam; beim Anrichten wird das Papier weggenommen, das Fett abgeschüttet und die Sauce mit etwas Fleischbrühe durch ein Haarsieb gezogen.

463. Nierenbraten auf englische Art.

Der Nierenbraten wird in eine Casserolle gelegt, mit Milch überschüttet, daß er ganz damit bedeckt ist, Nelken, weiße Pfefferkörner, Muskatblüthe, Thymian, Basilikum, einige Lorbeerblätter und geschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilie, Pastinak, Schalotten und noch allerlei Wurzeln dazu gethan. Man läßt nun den Braten über Nacht mit den Kräutern stehen. Den andern Tag, 2 Stunden vor dem Anrichten, nimmt man ihn aus der Milch, bratet ihn am Spieß, bestreut ihn mit Mehl und Salz, begießt ihn öfters mit Butter, damit er eine schöne Farbe bekommt, legt ihn auf die Platte und gießt klare Jus darüber.

464. Rehschlägel in Rahmsauce.

Von dem Schlägel schneidet man das Rohr- und Schlußbein aus, häutet ihn gut ab, spickt ihn, legt ihn auf ein Plafond, schneidet allerlei Wurzeln und Zwiebeln dazu, gießt heißes Schmalz darüber, thut Salz, Pfeffer und Nelken daran, läßt ihn schön gelb braten, schüttet ein wenig Jus daran, ein Glas Essig oder Wein und übergießt ihn öfters. Zuletzt verrührt man einen halben Schoppen guten dicken sauren Rahm und 3 Finger voll Mehl miteinander, gießt dieses mit ein wenig Jus dazu und läßt es nochmals aufkochen, zieht die Sauce durch ein Haarsieb und gießt sie auf den Braten.

Anmerkung. Bei allen Wildbraten ist zu beachten, daß es besser aussieht, wenn die Sauce besonders dazu gegeben wird.

465. Rostbraten.

Man nimmt ein Stück von der Rübe (hintersten Rippe), schneidet die Rippe davon aus und unten den Strehl weg, schneidet das Fleisch in halbfingerdicke Schnitten, klopft sie ein wenig, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein und bratet sie mit Citronenbutter auf dem Roste schön gelb. In einer Viertelstunde sind sie fertig, dann legt man sie auf eine Platte und gibt Citronen dazu.

466. Geräucherter Schinken am Spieß gebraten mit Champagnerwein.

Man legt den Schinken auf den Rost, zieht ihn nachher recht sauber ab, daß nichts Schwarzes an ihm bleibt, legt ihn in ein langes Geschirr, schneidet einige Schalottenzwiebeln darein, thut Lorbeerblätter, Basilikum, Thymian, einige Nelken, Knoblauch, Muskatblüthe dazu, gießt eine Bouteille Champagner daran, deckt das Geschirr fest zu und läßt alles so stehen bis den andern Tag. 3 Stunden vor dem Anrichten wird er an den Spieß gesteckt, mit der Sauce, worin er den Tag vorher gelegen, und zu der man noch ein Stück Butter nimmt, öfters übergossen, bis er alles angeschluckt hat. Vor dem Serviren läßt man ein paar Löffel voll Coulis mit dem Saft einer Citrone aufkochen und gießt diese über den Schlägel; man kann auch eine Hägenmarksauce dazu geben.

467. Schneegans.

Eine Schneegans wird gerupft, abgeflammt, 4 Tage mit allen Arten Kräuter in Essig gelegt, Kopf und Kragen abgeschnitten. Sodann reibt man die Gans mit Salz und Pfeffer ein, thut eine mit Nelken besteckte Zwiebel, auch etwas von einer Citrone in dieselbe, schneidet die Füße ab, steckt sie in die Haut, bindet die Gans mit Speck ein, bratet sie im Ofen schön gelb, legt einen Bogen Papier darüber und übergießt sie gut mit Sauce.

468. Gebratene Schnepfe.

Die Schnepfe wird mit dem Kopf gerupft, doch ist es besser, wenn derselbe nicht mit gebeizt wird. Die Füße werden auf die Schenkel gedreht, das Eingeweide herausgenommen, der Vogel gut mit Salz, Pfeffer und etwas Nelken eingerieben, eine Zwiebel und ein Stückchen schwarzes Brod in ihn gethan, der Kopf auf die Brust gesteckt, die Augen ausgedrückt und derselbe nun in einer Casserolle mit einem Stücke Fett gebraten; man legt Zwiebeln, gelbe Rüben und Pastinakwurzeln dazu, deckt aber die Casserolle zu, damit der Vogel weiß wird, gießt ein wenig Jus daran und macht nun den sogenannten Schnepfendreck wie folgt: Das Eingeweide wird dazu genommen, der Magen aber nicht, die Gedärme sauber ausgestreift, mit der Schale von einer halben Citrone, mit Petersilie und der Leber eines jungen Huhns so fein wie möglich gewiegt; dann wird etwas Muskatnuß, weißer Pfeffer, 3 Finger voll Mehl dazu gethan; in einer kleinen Casserolle werden in zerlaufener Butter 2 Eßlöffel voll Mehl, etwas rother Wein und ein Löffel voll von dem Fett, worin die Schnepfen gebraten wurden, ein wenig umgerührt, aber ja nicht gekocht; dann schneidet man einen Wecken ohne Rinde in Schnitten, backt diese im Schmalz, streicht den Schnepfendreck darauf, legt die Schnitten auf die Platte, die Schnepfen in die Mitte, garnirt diese mit Petersilie und Citronen und gibt die Sauce extra dazu.

Anmerkung. Die Waldschnepfe ist auf die oben beschriebene Art am besten; die Moosschnepfe wird ebenfalls so, nur mit dem Unterschiede behandelt, daß ihr die Haut abgezogen wird. Die Schweizerschnepfen sind die besten, sie haben einen viel feinern Geschmack als die andern.

469. Spanferkel.

Ein 4 bis 5 Wochen altes Spanferkel wird sauber gepuzt und geschabt, das Eingeweide mit der Milz ausgenommen, 3 bis 4 Schnitte auf die Stirne gemacht und die Milz dadurch gezogen. Dann wird es mit Salz und weißem Pfeffer eingerieben und wo möglich am Spieß gebraten. In einer Casserolle wird sodann eine halbe Maas Braunbier mit einem Stücke Speck heiß gemacht und diese Brühe über das Ferkel gegossen, wobei man aber Acht geben muß, daß es keine Blasen bekommt; um dieß zu verhüten, macht man mit einer großen Tranchirgabel Löcher in dasselbe. Die Füße werden dressirt und ein kleineres Geschirr unter den Braten gestellt, in welches er abtropfen kann. In die Platte wird eine Zwiebel geschnitten; in das Genick des Ferkels wird, wenn es fertig ist, ein Schnitt gemacht, damit es hübsch geröstet bleibt. Die Jus wird extra dazu gegeben. Bei guter Feuerung ist ein Spanferkel in einer Stunde fertig.

470. Spanferkel auf italienische Art.

Das Spanferkel wird ausgelöst, mit Salz und Pfeffer eingerieben, guter Reis in Bouillon mit einem Stück Schinken gekocht, der Reis muß aber ganz hart und trocken seyn, dann wird er vom Feuer

gesezt, und wenn er kalt ist, reibt man ein Stück Parmesankäs daran, bratet einige Bratwürste, thut sie in den Reis, sammt dem Fett, in dem sie gebraten wurden, vorher aber werden sie in kleine Stückchen geschnitten und die Haut davon genommen. Der Schinken wird aus dem Reis gethan, klein geschnitten, der Reis recht verrührt, in das Spanferkel gefüllt, dieses in einer Casserolle mit einem Stück Fett eine Stunde vor dem Serviren in den Backofen gestellt und mit Provenceröl überstrichen, damit es schöne Farbe bekommt. Man legt das gebratene Ferkel auf eine Platte und gießt ein wenig Jus darüber.

471. Braten von Schwarzwildbret.

Dem Schlägel eines Frischlings wird die Haut abgezogen, der untere Knochen so abgeschnitten, daß Klauen und Haut an demselben bleiben; dann wird er in eine Mischung von halb Wein und halb Essig mit allen Arten von Wurzeln und Kräutern und mit grobgestoßenem Gewürze gelegt und öfters darin umgewendet. An dem Tage, an welchem er zur Tafel gegeben werden soll, wird er aus der Beize genommen; mit einem Messer sticht man Löcher unten in denselben und steckt in jedes Loch ein Stückchen Speck; und so wird er sammt der Beize in einer Casserolle im Ofen schön gelb gebraten. Hierauf wird ein Eßlöffel voll Kapern, ein ausgemachter Häring, eine Zwiebel und das Gelbe von einer halben Citrone feingewiegt, 2 Eierweiß, eine Messerspitze voll Zimmt, eben so viel Muskatblüthe, der Saft von einer halben Citrone in einer Schüssel wohl durcheinander gemacht, und der Schlägel, wenn er weich ist, oben messerrückendick damit bestrichen. Ist er mit diesem Ueberzuge im Ofen gelb gebraten, so wird er 2 bis 3 Mal mit dem Fett übergossen. Der Braten wird sodann auf eine Platte angerichtet, mit Citronen garnirt, der Lauf sammt den Klauen darauf gelegt, und die Jus, durch ein Haarsieb gezogen, besonders dazu gegeben.

472. Schwarzwildbret.

Ein Stück Schwarzwildbret wird in Fleischbrühe, Wein und Essig mit allerlei Kräutern und Wurzeln nicht sehr weich gekocht und folgende Sauce dazu gemacht: Man wiegt 3 bis 4 große Zwiebeln, läßt in einer Casserolle ein Stück Zucker mit Fett gelb werden, thut die Zwiebeln dazu und läßt sie mit dem Zucker braun werden. Dann kommt Mehl dazu, je nachdem man viel oder wenig Sauce braucht; diese löscht man mit der Brühe ab, in welcher das Fleisch gekocht worden ist, läßt alles eine Stunde lang miteinander kochen, gießt einen Schoppen rothen Wein und etwas Jus (Bratenjus hat vor anderer den Vorzug) daran, thut allerlei Gewürz und das Gelbe einer gewiegten Citrone nebst etwas Estragon- oder Himbeeressig dazu und läßt es recht lang kochen.

Anmerkung. Die meisten Köche oder Köchinnen rösten das Mehl dazu; ich halte es aus Erfahrung aber für besser, dasselbe wie hier beschrieben zu behandeln, weil es so einen bessern Geruch, etwa wie gebrannte Suppe, annimmt. Die Verf.

473. Gefüllter Wildschweinskopf.

Der Kopf wird nicht sehr kurz abgeschnitten, 2- bis 3mal in warmem Wasser gewaschen, sauber abgebürstet, daß er schön gelb wird; die Ohren werden sauber ausgereinigt, der Kopf unten aufgeschnitten und das Kopfhaus so behutsam ausgelöst, daß kein Loch in die Haut geschnitten wird. Dazu macht man folgende Fülle: man schneidet 2 Pfund mageres Schwarzwildbret und dasjenige Fleisch, was aus dem Kopfe geschnitten wurde, mit einem Pfund frischen Speck und wiegt Alles zu einem Teig zusammen. Für 2 Kreuzer weißes Brod (Wecken oder Semmel), wovon die Rinde abgeschält ist, weicht man in Wasser ein, drückt es fest aus und arbeitet es mit dem Schweinsbrät, 2 Eiern, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatblüthe, Muskatnuß in einem Reibstein so zusammen, bis es schaumig wird. Die Hälfte dieser Masse füllt man nun in den Kopf, legt einige in Scheiben geschnittene Trüffeln darauf und dann die andere Hälfte der Farce darüber; damit die Fülle desto sicherer in dem Schweinskopfe bleibt, wird oben auf dieselbe vor der Oeffnung eine Speckschwarte gelegt; dann näht man die Oeffnung gut zu und bindet den Kopf in ein Tuch ein. Dazu wird folgende Sulz gemacht: in einen gut verzinnten kupfernen Kessel kommen 8 sauber gepuzte Kalbsfüße, 2 Schweinsfüße, ein altes Huhn, 2 Pfund Ochsen- oder noch besser Kuhfleisch, so wie alle Arten Wurzeln und Kräuter, Nelken, Pfeffer, Muskatblüthe, ganzer Zimmt, Zwiebeln, Lorbeerblätter und eine starke Hand voll Salz; daran gießt man 3 Maas Wein, 4 Maas Wasser und 1½ Maas Essig. Dieses Alles wird sammt dem Schweinskopf ans Feuer gesezt, der Kessel zugedeckt, der Kopf langsam gekocht und öfters umgewendet. Ein großer Schweinskopf braucht oft 3 bis 3½ Stunden, bis er gar gekocht ist. Ist der Kopf gekocht, so legt man ihn auf eine Schüssel, damit er abläuft; das Abgelaufene gießt man wieder an die Sulz und läßt diese, wenn es die Zeit erlaubt, über Nacht stehen. Nun schlägt man 4 Eier in eine Casserolle, nimmt von der Sulz das Fett behutsam ab, thut das Gestandene in die Casserolle, jedoch so, daß der Satz zurückbleibt, sezt sie ans Feuer und schlägt mit der Schneegabel so lange in die Sulz, bis sie zu kochen anfängt; dann stellt man sie weg, drückt von einer Citrone den Saft darein und läßt sie durch einen Filzhut laufen; sollte sie vom ersten Durchlaufen nicht hell werden, so filtrirt man sie so lange durch den Filz, bis sie hell genug ist. Von solch' klarer Sulz gießt man etwas auf die Platte, worauf man den Kopf auftragen will, läßt sie stehen und macht nun eine grüne Sulz auf folgende Art: man stößt 2 bis 3 Hände voll sauber gewaschenen Spinat in einem Reibstein, preßt den Saft durch ein Tuch aus, läßt ihn in einem kleinen Gefäße auf dem Feuer gerinnen und gießt ihn durch ein Haarsieb. Solchen Spinatkäs rührt man unter halbgestandene Sulz, gießt diese auf die Platte, so, daß sie einen Berg vorstellt, und läßt sie fest stehen. Dann reinigt man den Schweinskopf von allem Fette

und legt ihn auf den Berg von grüner Sulz, übergießt ihn mit klarer Sulz so lange, bis der Kopf ganz in der Sulz liegt. Vor dem Serviren wird er noch mit Citronen und ausgeschnittenem Laubwerk geziert.

Für große Tafeln kann man den Schweinskopf auch folgendermaßen zubereiten: 5 Pfund Butter und 5 Pfund Schweineschmalz werden eine halbe Stunde lang so durcheinander gerührt, daß sie wie Pommade werden. Vom größten Theile dieser Masse wird auf einer großen langen Platte eine Art Altar gemacht und dieser mit Säulen geziert, die man von dem Rest der Masse rund wellt und mit Chokolade braun, mit Safran gelb, mit Spinatkäs grün färben kann. Zwischen 2 solchen Säulen kann man auch einen Jäger, einen Pilger oder sonst eine Figur, aus gleicher Masse geformt, stellen. Auf solchen Altar wird sodann der Schweinskopf gesezt.

Sulzen.

474. Gesulzte Feldhühner.

4 Kälberfüße werden zusammengehackt, mit einer Maas Wasser, einer halben Maas Wein und einem Schoppen Essig ans Feuer gesezt, und mit Wurzeln und Kräutern, z. B. Petersilie, Sellerie, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Nelken und Muskatblüthe und einer Hand voll Salz 2 bis 3 Stunden lang gekocht, durch ein Haarsieb gezogen und über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag wird das Fett davon abgenommen, die Sulz in eine messingene Pfanne gethan, 2 Eier sammt den Schalen darein zerdrückt und auf dem Feuer so lang geschlagen, bis es zu kochen beginnt. Dann wird sie vom Feuer genommen, der Saft von 2 Citronen darein ausgedrückt und die Sulz durch einen Zuckerhut gezogen, bis sie recht klar ist. Hierauf wird von einem Feldhuhn die Brust und alles Fleischige abgeschnitten, auf dem Wiegblock mit einem Viertelpfund gefüllten Speck zu einem Teig gewiegt, für einen Kreuzer Brod, abgerindet, in Wasser eingeweicht und fest ausgedrückt, nebst 4 abgehäuteten und im Mörser fein gestoßenen Trüffeln, 2 Messerspitzen voll Muskatblüthe, einer Messerspitze voll Nelken, 2 Messerspitzen voll Pfeffer, 3 fein gewiegten, in Butter gedämpften Zwiebeln dazu gethan, 2 Eier daran geschlagen und die Sulz nach Belieben dazu gegossen. Dieses Alles wird mit der Hand so durch einen weiten Seiher gearbeitet, daß alle Häute zurückbleiben. — Ein zweites Feldhuhn wird auf dem Rücken aufgeschnitten, der Körper so ausgelöst, daß alles Fleisch an der Haut bleibt; Kopf und Kragen werden abgeschnitten, das Rohrbein aber bleibt daran, die Füße werden geschränkt und nur die Klauen davon abgeschnitten. Wenn nun die Höhlung des Feldhuhns mit der Farce ordentlich ausgefüllt ist, wird sie zugenäht, der Vogel mit Speck und Citronen umbunden und in einer Casserolle mit Butter

und Zwiebeln auf Kohlen eine Stunde lang gedämpft. Nachdem das Huhn herausgenommen und erkaltet ist, läßt man in einem Melonenmodel etwas helle Sulz gestehen, legt sie mit Citronen und Petersilie aus, das Feldhuhn darauf, gießt die übrige Sulz daran und läßt sie fest gestehen. Beim Anrichten stürzt man das Ganze auf eine Platte und garnirt es mit Petersilie und Citronen.

475. Forellen mit saurer Sulz.

Die Forellen werden schön blau abgesotten, auf ein Geschirr gelegt und dieses fest zugedeckt, daß das Blaue nicht vergeht. Man macht folgende Sauce dazu: 2 sauber gepuzte Kalbsfüße hackt man mit 1 Loth Hausenblase zusammen, gießt den Fischsud an die Füße, so daß es 1½ Maas ausmacht, und läßt es 2 bis 3 Stunden kochen, zieht die Sulz durch ein Haarsieb und läßt sie in einer Schüssel eine Viertelstunde stehen, daß der Satz auf dem Boden bleibt; dann zieht man einen Bogen Fließpapier durch die Sulz, daß sich das Fett daran hängt, verklopft ein ganzes Ei in einer Casserolle, gießt die Sulz langsam dazu, sezt sie aufs Feuer, rührt mit einem neuen Kochlöffel immer darin, bis sie kocht, dann stellt man sie weg, gießt sie in einen Filzhut, legt die Forellen auf eine große Platte, gießt von der klaren Sulz darauf, läßt sie stehen und färbt einen Theil Sulz in einem Geschirr auf folgende Art grün: Man nimmt fette Nelkenblätter, stoßt sie im Mörser, preßt den Saft durch ein Tuch und macht die Sulz damit grün; diese gießt man, wenn sie halb gestanden ist, über die Forellen, läßt sie vollends fest stehen und gießt noch einmal helle Sulz darüber. Man kann nun die Fische nach Geschmack garniren.

476. Lachsforelle in Majonessauce.

Die Lachsforelle wird gewaschen, die Ohren ausgeschnitten und ausgeweidet, mit Salz eingerieben, mit Wein, Essig, Citronen, Lorbeerblättern, Nelken und Pfeffer zugesezt, langsam gekocht, daß sie nicht aufspringt, dann auf die dazu bestimmte Platte gelegt und folgende Sauce dazu gemacht: Von 8 hartgesottenen Eiern drückt man das Gelbe durch ein Haarsieb, schlägt 8 frische Eigelb daran, gießt einen Löffel voll helle Sulz dazu, rührt diese eine halbe Stunde immer auf eine Seite, gießt tropfenweise 2 Eßlöffel voll Provenceröl dazu, rührt es 2 Stunden lang immerwährend, auch noch einen Eßlöffel voll Sulz dazu (wenn man Eis hat, so kann man die Sulz darauf rühren), streicht die Sauce, die so dick wie Pommade seyn muß, auf den Fisch, aber nicht auf dessen Kopf.

477. Gesulzte Lachsforelle mit Schuppen.

Eine schöne Lachsforelle wird abgeschuppt, der Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, sauber gewaschen, innen und außen mit Salz eingerieben, in ein Tuch eingeschlagen, und wenn sie 2 Stunden gestanden, folgende Sauce daran gemacht: 3 Kalbsfüße, 2 Schweinsfüße, 6 Schoppen Wasser, 3 Schoppen Wein, 1 Schoppen

Essig, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Muskatblüthe, Salz werden miteinander 3 Stunden lang gekocht, durch ein Haarsieb in eine Schüssel gegossen und eine halbe Stunde stehen gelassen. Von der Forelle wischt man den Schleim ab und läßt sie in einem zugedeckten Kessel mit 1 Schoppen Wein, 2 Schoppen Wasser, allen Arten guter Kräuter nebst einer kleinen Hand voll Salz mehr dämpfen als kochen, damit sie nicht aufspringt. Sie braucht eine Stunde, bis sie weich ist; dann läßt man sie erkalten. Die Sulz kommt nun in eine Casserolle, das Fett wird oben weggenommen, und der Satz bleibt zurück, die Sulz auf dem Feuer mit einem Schoppen siedender Milch gekocht, der Saft von einer Citrone dazu genommen noch eine Weile gekocht, vom Feuer genommen und eine Viertelstunde stehen gelassen. Hierauf läßt man die Sulz durch einen aufgehängten Filzhut laufen; sie muß, wenn sie gut gemacht ist, so klar seyn, wie helles Brunnenwasser; dann gießt man davon nagelhoch auf die Platte, die man zur Tafel geben will, läßt das Aufgegossene fest stehen und macht sodann folgende Sauce: Von 6 hartgesottenen Eiern treibt man das Gelbe durch ein Haarsieb, nimmt es in eine Schüssel, schlägt noch 6 frische Eiergelb daran, von einer halben Citrone den Saft, rührt es eine halbe Stunde (auf dem Eis ist es am besten zu rühren) nebst 3 Tropfen Provenceröl immer fort, bis es ganz weiß ist; es muß aber immer tropfenweise Oel dazu gerührt werden, auch etwas Sulz; so rührt man es $1\frac{1}{2}$—2 Stunden, gießt es auf die Platte, auf der die helle Sulz ist, doch so, daß man rings herum 2 Finger breit die helle Sulz noch sieht, dann läßt man es fest stehen, gießt behutsam wieder helle Sulz darüber, macht ein wenig grüne Sulz, schüttet sie darüber, so daß der Fisch gerade auf die grüne Sulz zu liegen kommt, dann wieder etwas klare Sulz, und wenn es fest gestanden ist, wieder etwas Helles auf den Fisch, bevor er auf die Platte kommt. Nun gießt man auf eine andere Platte nagelstief von der klaren Sulz, läßt sie fest stehen, sticht mit einem blechernen Mödelchen, welches die Form von Schuppen gibt, solche aus und legt sie behutsam mit dem Messer auf den Fisch. Hinter den Ohren fängt man an und bedeckt den ganzen Fisch damit, daß er wie mit Schuppen aussieht. Kopf und Schwanz dürfen nicht bedeckt werden. Auf den Schwanz legt man etwas Grünes, an die Ohren macht man eine Guirlande von rother und gelber Sulz und gibt dem Fische eine Citrone ins Maul.

478. Gesulzter welscher Hahn.

Ein welscher Hahn wird gereinigt, gewaschen, die Augen ausgestochen und der Kopf gebrüht, damit er weiß wird; ausgenommen darf er nicht werden. Die Füße werden am Knöchel abgeschnitten, der Hahn auf dem Rücken aufgeschnitten, der Körper so ausgelöst, daß alles Fleisch an der Haut hängen bleibt; die Flügel werden am zweiten Gelenke ab- und der Kragen so durchgeschnitten, daß der Kopf an der Haut hängen bleibt; die Rohrbeine werden ausgelöst und folgende Fülle dazu gemacht: 3 bis 4 Pfund Schweinsbrät, ein

Pfund Kalbsbrät, für 2 Kreuzer weißes Brod (wovon die Rinde abgeschnitten ist) in Milch eingeweicht und ausgedrückt, 3 große Zwiebeln, geschält und gewiegt, ein Viertelpfund Speck in kleine Stückchen geschnitten und in einer Casserolle auf dem Feuer zerlaufen und die Zwiebeln darin gedämpft, bis sie ein wenig gelb sind, eine Hand voll Salz, 2 Messerspitzen voll Nelken, 3 Messerspitzen voll Muskatblüthe und eine ganze Muskatnuß, von 2 Citronen das feingewiegte Gelbe, nebst dem Mark ohne die Kerne, ein Viertelpfund Sardellen sauber gepuzt und ausgegräthet, ein halbes Pfund sauber gewaschene und abgehäutete Trüffeln; Alles dieses wird mit dem Schweins- und Kalbsbrät in einem Reibstein mit 2 Eiern und 2 Dottern zusammen zu einem Schaum gerieben und der vierte Theil davon in den welschen Hahn gefüllt, darauf werden ein halbes Pfund Schinken und ein halbes Pfund Speck, beides in federkieldicke Stückchen geschnitten, nebeneinander, und ein Trüffel, in Blättchen geschnitten, darauf gelegt, dann kommt eine Lage Fülle, wieder eine Lage Schinken, Speck und Trüffel und dann wieder eine Lage Fülle. Hiebei ist aber zu bemerken, daß Kragen und Schlägel mit der Farce wohl ausgefüllt werden müssen. Darnach wird der Hahn zugenäht und, nachdem ihm der Kopf unter den Flügel dressirt ist, in ein reines Tuch so eingebunden, daß er in seiner Form bleibt. So zubereitet wird der Hahn in eine große Casserolle mit 8 zerhackten Kälberfüßen gelegt, eine Maas Wein, 2 Maas Wasser und 3 Schoppen Essig daran gegossen, ein Loth Muskatblüthe, eine ganze in Blätter geschnittene Citrone, ohne die Kerne, 2 in Stücke geschnittene gelbe Rüben, 4 Lorbeerblätter, 4 Zwiebeln, eine Sellerie, in Stücke geschnitten, Nelken und Pfeffer, zusammen ein Loth, dazu gethan und Alles 2 bis 3 Stunden gekocht. Geht die Brühe noch nicht über den Hahn her, so wird noch mehr Wasser und Wein dazu gegossen. Wenn der Indian oder welsche Hahn 2 Stunden gesotten hat, nimmt man ihn heraus und läßt ihn im Tuche erkalten. Den Satz läßt man noch eine Stunde kochen, zieht ihn durch ein Haarsieb in ein reines Gefäß und läßt ihn über Nacht stehen. An dem Tage, wo der Hahn aufgetragen werden soll, nimmt man das Fett von der Sulz ab, bringt diese in einer Casserolle, so daß der Satz unten bleibt, ans Feuer, zerdrückt 3 ganze Eier darein und rührt so lange darin, bis sie kocht. Dann hebt man sie vom Feuer, gießt von 3 Citronen den Saft dazu und läßt die ganze Sulz durch einen Filzhut laufen; zugleich macht man den Hahn aus dem Tuche los, puzt ihn mit einem reinen Tuche sauber ab, legt ihn auf eine Platte und übergießt ihn mit klarer Sulz, läßt diese kalt werden, übergießt ihn wieder und so macht man fort, bis der Hahn ganz in der Sulz liegt. Nun wird er mit Lorbeerblättern und Citronen garnirt.

479. Gesulztes Kalbsnetz.

2 Pfund Schweinsbrät, 1 Pfund Kalbsbrät, 2 weiße Brode, welche in Milch eingeweicht und fest ausgedrückt wurden, werden mit

Salz, Pfeffer und Muskatblüthe in einen Reibstein gethan, eine Hand voll gedämpfter Zwiebeln, 2 gereinigte Häringe mit dem Obigen wie Schaum so fein darin gerieben und alles in ein großes Kalbsnetz oder in einen Bodendarm genäht (ist es ein Bodendarm, so muß er gestupft werden); dieses in einer Casserolle mit einer Hand voll Salz eine Stunde lang ganz langsam gekocht, auf die Platte gelegt und helle Sulz darüber gegossen, an der man das Netz gestehen läßt.

480. Gesulzter Karpfen.

Ein Karpfen von 2 bis 3 Pfund wird sauber geschuppt, gewaschen, der Bauch aufgeschnitten, aber nicht zu weit, mit einem Tuch inwendig ausgewischt und mit Salz und Pfeffer gut eingerieben; dann wird er in ein Tuch gut eingeschlagen und 2 Stunden stehen gelassen. Nun läßt man in 1 Maas Wasser in einer Pfanne ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn 2 bis 3 Stunden langsam kochen, (es darf nicht umgewendet werden, sonst wird es trüb). Man legt den Fisch in ein Geschirr, in dem man ihn kochen kann, aber er muß gerade bleiben, legt 1 Zwiebel, 3 Lorbeerblätter, ganze Nelken, ganzen Pfeffer, eine halbe in Blätter geschnittene Citrone dazu und gießt das Helle von dem Hirschhorn durch ein Tuch über den Fisch. Sollte der Sud nicht reichen, so muß ein halber Schoppen Wein, Wasser oder Fleischbrühe dazu genommen werden, der Fisch wird zugedeckt und gekocht, bis er sich von den Gräthen losmacht Man läßt ihn auf einer Schüssel kalt werden, zieht die Sulz durch ein Tuch und vertheilt sie in 2 Theile, wovon der eine Theil auf die Platte kommt, die man zur Tafel geben will; diesen läßt man stehen, legt den Karpfen behutsam darauf; zu der übrigen Sulz nimmt man 3 bis 4 Tropfen Veilchensaft und gießt sie über den Karpfen.

481. Gesulzte Pomeranzen.

In schöne große Pomeranzen macht man oben einen nicht sehr tiefen Kreuzschnitt, so daß man das Mark mit dem Finger ausziehen kann, von welchem nichts darin bleiben darf. Daran macht man folgende Sulz: Das ausgezogene Mark preßt man durch ein Haarsieb in eine messingene Pfanne, gießt 2 Schoppen weißen Wein darein und läßt es mit einem Viertelpfund Zucker aufkochen, nimmt 1 Ei daran, schlägt es mit einer Schneegabel so lang, bis es anfängt zu kochen. Dann nimmt man die Sulz vom Feuer, thut noch von 2 Citronen den Saft dazu und zieht sie durch einen Filzhut; sollte sie das erste Mal nicht hell genug werden, so wird sie nochmals aufgegossen; dann stellt man die Pomeranzen aufrecht in ein Geschirr, so daß sie nicht umfallen können, gießt von der klaren Sulz etwas daran, läßt sie fest stehen, macht von 2 Loth Mandeln eine dicke Milch, gießt von der klaren Sulz etwas daran und verrührt beides gut miteinander; wenn die Pomeranzen gestanden sind, so gießt man Mandelmilch dazu und läßt sie fest stehen; dann färbt man klare Sulz mit 3 bis 4 Tropfen

Cochenille, gießt, wenn die Mandelmilch gestanden ist, die rothe Sulz darauf und läßt sie fest stehen.

482. Sulz mit Brustkräutern.

Man schneidet weiße Eibischwurzeln, Lungenkraut, Leberkraut, Herzlein von blauem Kohl, jedes eine Hand voll, recht fein, nimmt 3 Löffel voll feines Griesmehl, einen zerhackten Kalbsfuß und Knochen, eine Messerspitze voll Muskatblüthe, ein klein wenig Butter dazu, läßt Alles miteinander 3 bis 4 Stunden kochen, gießt es durch ein Tuch und läßt es im Keller gestehen; den andern Tag nimmt man das Fett davon ab und gibt dem Kranken Morgens und Abends eine Suppe davon, die man mit Fleischbrühe vermischt.

483. Sulz von Habergrütze.

Man gießt einen Schoppen Wasser an ein Viertelpfund Habergrütze, läßt es 3 Tage lang daran stehen, indem man alle Tage 2 Maas frisches Wasser daran gießt, den vierten Tag treibt man es durch ein Haarsieb, läßt die Schale und den Saft von 2 Pomeranzen, den Saft von einer Citrone und ein Stück Zucker eine Viertelstunde damit kochen, zieht die Sulz durch ein Haarsieb und gibt sie dem Kranken, je einen Löffel voll.

484. Sulz von geraspeltem Hirschhorn.

4 Loth Hirschhorn, 4 Loth Elfenbein, eine Hand voll Brustkräuter, Brunnenkresse und Körbelkraut schneidet man klein zusammen, gießt $1\frac{1}{2}$ Maas Wasser daran, läßt dieses bis auf eine halbe Maas einkochen, zieht die Sulz durch ein Haarsieb und thut 3 Loth Himbeersaft und ein Loth rothen Kornblumensaft dazu. Man gibt diese Sulz Kindern, die Hitze und Zahnfieber haben, Morgens und Abends, je einen Löffel voll; auch kann man sie in einem Thee geben.

485. Sulz von Krebsen und Schnecken für Kranke.

30 Schnecken (Weinbergschnecken sind die besten) und 3 Krebse, von denen zuvor Eier und Galle genommen worden, stoßt man recht fein, kocht eine halbe Kalbslunge und einen abgezogenen Kalbsfuß, nachdem beides in kleine Stückchen geschnitten worden, ein halbes Pfund Körbelkraut, fein gewiegt, Salz, Muskatblüthe, nebst 2 Maas Wasser; wenn die Sulz bis auf eine Maas eingekocht ist, läßt man sie durch ein wollenes Tuch laufen und gibt dem Kranken Morgens, wenn er noch nüchtern ist, Mittags und Abends ein paar Löffel voll davon zu trinken. Man kann die Sulz, wenn man sie warm geben will, mit Fleischbrühe kochen.

486. Sulz von isländischem Moos.

An ein Viertelpfund isländisches Moos gießt man 3 Maas kochendes Wasser, läßt dieses eine halbe Stunde daran stehen, treibt das Moos durch ein Haarsieb, gießt wieder so viel kochendes Wasser

daran, läßt es auch eine halbe Stunde stehen, treibt es nochmals durch das Haarsieb, drückt den Thee gut aus, läßt ihn in der Pfanne eine Viertelstunde kochen, treibt ihn wieder durchs Haarsieb, läßt nun den Saft mit einem halben Pfund Kandelzucker so lange kochen, bis noch ein starker Schoppen übrig bleibt, nimmt den weißen Schaum immer oben davon, läßt die Sulz in einem porzellanernen Geschirr kalt werden, deckt dieses zu und gibt dem Brustkranken Morgens nüchtern, Mittags eine Stunde nach Tisch, und Nachts vor dem Schlafengehen einen Löffel voll davon.

Anmerkung. Ich kann aus eigener Erfahrung diese Sulz für eine gute Medicin ausgeben, da ich schon öfters in Bädern an kranken Herren die vortreffliche Wirkung dieser Sulz gefunden habe. Die Verf.

487. Sulz für Kranke.

Ein altes, sauber gepuztes Huhn hackt man zusammen, nimmt 2 Kalbsfüße und einen Knochen dazu, läßt sie mit einem Viertelpfund geraspeltem Hirschhorn, welches in ein Tuch gebunden wird, 2 bis 3 Stunden mit einander kochen, gießt die Brühe durch ein Tuch und nimmt sie zur Suppe.

Gelées, Compotes und Crêmes.

488. Aepfel-Compote.

18 bis 20 Borsdorferäpfel schneidet man in 2 Theile, sticht das Kernhaus aus und läßt die Kerne und Schalen in einer Casserolle mit einer Maas Wasser bis zu einer halben Maas einkochen, zieht sie durch ein Haarsieb, thut den Saft in eine Casserolle, preßt die Schalen gut aus und gießt einen Schoppen Wein daran, thut 8 Loth Zucker dazu, legt die Aepfel darein, läßt sie weich kochen und auf einem Haarsieb ablaufen, legt sie sodann auf dem dazu bestimmten Geschirr auf einander, bildet einen Bienenkorb daraus, steckt zwischen die Fugen gekochte Kirschen, läßt den Syrup einkochen bis er spinnt und gießt ihn darüber.

489. Farcirte Aepfel.

Borsdorferäpfel werden geschält und in 2 Theile geschnitten, das Kernhaus ausgestochen, die Aepfel ein wenig ausgehöhlt, doch so, daß sie kein Loch bekommen; dann kocht man sie mit einem Schoppen Wein, einem Schoppen Wasser, nebst 10 Loth Zucker weich, legt sie aufs Haarsieb und läßt sie ablaufen, drückt das Gelbe von 4 hartgesottenen Eiern durch ein Haarsieb, wiegt ein Loth Citronat und ein Loth abgezogene Mandeln recht fein, thut sie an die Eier, macht Alles mit einem Loth Zucker durcheinander, legt die Aepfel auf eine Platte, so, daß die Oeffnung in die Höhe sieht, füllt die Hälfte der Aepfel mit den Eiern, deckt den andern Theil darüber,

läßt 2 Löffel voll Himbeer- oder Johannisbeersaft mit dem Syrup einkochen, bis es Blasen wirft und übergießt die Aepfel mit dem Syrup, daß sie einen schönen Glanz bekommen.

490. Birnencompote.

Man schält die Birnen, schneidet sie in 2 Theile, gießt so viel kochendes Wasser daran, daß es einen Finger hoch über die Birnen geht und kocht sie in dem Wasser mit einer halben Citronenschale, etwas ganzem Zimmt und 6 Nelken weich, formirt auf einer Platte 2 bis 3 Artischoken daraus, läßt den Syrup noch etwas einkochen und gießt ihn durch ein Haarsieb an die Birnen.

491. Quittencompote.

Die Quitten werden geschält, in 2 Theile geschnitten, im Wasser weich gekocht und auf ein Haarsieb gelegt, dann werden die Schalen und Kerne im Wasser weich gekocht, ebenfalls durch ein Haarsieb gegossen, in einer Casserolle mit den Quitten, 12 Loth Zucker, einer Citronenschale und einem halben Schoppen Wein so lange miteinander gekocht, bis der Syrup dick ist; dann macht man auf einer Platte eine Melonenform von den Quitten; gießt den Syrup darüber und steckt in die Figur große, im Syrup gekochte Zibeben.

492. Melirtes Compote.

Borsdorferäpfel, Rosenäpfel, Calvil rouge und Luiken werden geschält und in 2 Theile geschnitten, von Zwetschgen die Haut abgezogen, kleine Muskatellerbirnen und Quitten mit einer halben Maas Wasser und eben so viel Wein in einer messingenen Pfanne sammt den Schalen und Kernen eine Viertelstunde gekocht, in ein Haarsieb geschüttet und ein Viertelpfund große Zibeben ein paar Minuten in dem Syrup gekocht, sammt einem Viertelpfund Prünellen; dann legt man 2 Lagen von den gekochten Aepfeln in eine Platte, legt immer einen Apfel, eine Zwetschge, eine Birne, eine Prünelle nebeneinander, macht eine Pyramide von den Früchten, legt sie so zusammen, daß die Pyramide schön melirt aussieht, schneidet 2 Loth abgezogene Mandeln in 4 Theile, steckt an jede Mandel eine Zibebe, besteckt damit die ganze Pyramide, läßt den Syrup noch etwas einkochen und gießt ihn daran.

493. Aepfelcrême.

Man schält Borsdorferäpfel, schneidet sie in 2 Theile, nimmt das Kernhaus heraus, höhlt die Aepfel ein wenig aus, kocht sie mit einem Schoppen Wein, einem Schoppen Wasser und einem Viertelpfund Zucker weich und macht nun folgende Crême: eine halbe Maas Milch, das Gelbe von einer Citrone und 3 Loth Zucker kocht man miteinander, rührt 4 Eigelb und 3 Finger voll Mehl mit kalter Milch glatt an, die kochende Milch dazu, läßt Alles noch einmal

auf dem Feuer anziehen, gießt die Crême durch ein Haarsieb auf die dazu bestimmte Platte, läßt die Aepfel vorher ablaufen (der Syrup, worin die Aepfel gekocht werden, muß so lange eingekocht werden, bis er Fäden zieht), legt sie auf die Crême, so zwar, daß die Höhlung nach oben sieht, füllt sie mit dem Syrup aus und streut geschnittene Pistazien darauf.

494. Aepfelcrême anderer Art.

6 bis 8 Borsdorfer- oder Rosenäpfel werden geschält, fein geschnitten und mit einem Stück Butter und einem Stück Zucker recht weich gedämpft, durch ein Haarsieb getrieben und folgende Crême dazu gemacht: einen kleinen Kochlöffel voll Mehl rührt man mit kaltem Wasser an, rührt 4 Eigelb daran, gießt einen Schoppen weißen Wein dazu, kocht die Crême mit 4 Loth Zucker wie einen Brei, läßt sie nun mit den Aepfeln noch ein wenig kochen, thut sie in das hiezu bestimmte Geschirr, streut Zucker darauf und brennt sie recht schön mit einer glühenden Schaufel.

495. Aepfelschaum.

6 bis 8 Aepfel werden entweder in heißer Asche, auf einem Geschirr im Ofen, oder im Bratrohr gebraten, das Mark geschabt, mit einer Messerspitze voll Zimmt, 8 Loth gestoßenem Zucker recht schaumig gerührt, von 12 Eierweiß ein steifer Schnee geschlagen, langsam mit der Masse vermischt, in eine tiefe, mit Butter bestrichene Platte, wie eine Pyramide, gegossen, die Platte auf ein schwarzes Blech, welches mit Sand oder Salz dick bestreut wird, gestellt, in ein Bratrohr gethan und mit Zucker bestreut. In einer halben Stunde ist es fertig.

496. Backmeistercrême.

Man nimmt so viel feines Mehl, als man mit 8 Eierdottern abrühren kann, gießt eine halbe Maas süßen Rahm daran, 4 Loth Zucker, an einer Citrone abgerieben, 3 Loth frische Butter, rührt die Crême auf dem Feuer und drückt den Saft von einer halben Citrone daran, wenn sie vom Feuer weg ist. Nun läßt man ein Viertelpfund Zucker mit einem halben Glas voll Wasser zu einem Caramelle kochen, gießt die Crême hinein, rührt es miteinander um, so, daß es etwas marmorirt bleibt (weiß und braun).

497. Gestürzte Caffeecrême.

Man röstet ein Viertelpfund Caffee hellgelb, stößt ihn im Mörser und läßt ihn in einer messingenen Pfanne mit 3 Schoppen Milch kochen; hernach läßt man 8 Loth Zucker und einen Schoppen dick gekochten Kälberstand mit dem Caffee einen Sud thun, zieht Alles durch ein Haarsieb in eine Porzellanschüssel und läßt es kalt werden. Sodann wird ein Schoppen Rahm in einer Schüssel steif geschlagen und die Crême, wenn sie kalt ist, langsam darein gemischt. Diese

Masse wird in einem mit Mandelöl bestrichenen Sulzmodel auf Eis stehen gelassen und nach Geschmack garnirt.

498. Gestürzte Chokoladecrême.

4 sauber gepuzte Kalbsfüße, von denen die Knochen ausgelöst worden, sezt man mit 2 Maas Wasser zum Feuer und läßt sie bis auf eine halbe Maas einkochen, gießt dann die Sulz durch ein wollenes Tuch auf eine Porzellanschüssel und läßt sie eine Viertelstunde stehen. Dann löst man 12 Loth Chokolade in einer messingenen Pfanne mit einem halben Schoppen Wasser auf (sollte es noch zu dick seyn, so kann noch ein halbes Glas Wasser dazu genommen werden), thut 12 Loth Zucker dazu, ein Stück Vanille, nimmt die Sulz behutsam dazu, rührt Alles mit einem Schoppen süßen Rahm glatt an, rührt die gekochte Chokolade an 8 verklopfte Eier und läßt sie nochmals in der Pfanne anziehen; es muß aber immer darin gerührt werden; nun zieht man die Crême durch ein Haarsieb in eine Porzellanschüssel, läßt sie kalt werden, bestreicht einen Sulzmodel mit Mandelöl, stürzt ihn um und läßt ihn gut auslaufen, gießt die kalte Crême darein; bevor sie zur Tafel kommt, ziert man sie schön auf einer Platte.

499. Gebackene Chokoladecrême.

Man löst ein Viertelpfund Chokolade in einer messingenen Pfanne mit einem Glas Wasser auf, kocht sie mit einer Maas Milch, 4 Loth Zucker und einer Messerspitze voll Zimmt; rührt 8 Eigelb mit einem halben Kochlöffel voll Mehl und kalter Milch glatt, rührt die Chokolade dazu, läßt Alles miteinander nochmals in der Pfanne anziehen, sprudelt es in einem Topf, bis es ein wenig erkaltet ist, gießt die Crême durch ein Haarsieb auf die Platte, schlägt von den 8 Eierweiß einen steifen Schnee, bedeckt die ganze Crême damit, bespickt sie mit 2 Loth Mandeln, die der Länge nach fein geschnitten sind, streut grünen Streuzucker darüber und stellt die Crême eine Viertelstunde vor dem Anrichten ins Bratrohr, damit sie wieder heiß wird.

Anmerkung. Es ist bei allen Crêmes zu bemerken, daß ein wenig Mehl dazu genommen wird; man ist dann sicher, daß sie nicht so leicht gerinnen.

500. Citronencrême.

Ein Viertelpfund Zucker, an dem 2 Citronen abgerieben worden, läßt man mit einer halben Maas Wein und dem Saft der Citronen 4 Minuten kochen, rührt 6 Eigelb mit ein wenig Mehl und 2 Eßlöffeln voll Wasser glatt, rührt den gekochten Wein langsam an die Eier, läßt Alles in der Pfanne noch einmal anziehen, daß es glatt und dick wird, schlägt die 6 Eierweiß zu einem Schnee, mengt diesen unter die Crême und, wenn sie erkaltet ist, brennt man sie gelb mit einem glühenden mit Zucker bestreuten Schäufelchen.

501. Crême à la coquin.

Einen Schoppen Rahm, eben so viel Milch, für einen Kreuzer Pomeranzenblüthe, Wasser, eine Citrone am Zucker abgerieben, 4 Loth Zucker und 6 gestoßene Makronen kocht man eine starke Viertelstunde miteinander, schlägt 6 Eigelb in ein Geschirr, nimmt 3 Finger voll Mehl dazu, gießt die gekochte Milch langsam daran, rührt Alles eine Minute auf dem Feuer, zieht es durch ein Haarsieb in die Schüssel, die man zur Tafel geben will, stellt die Crême in kochendes Wasser, sezt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie fest werden. Man streut Zucker darauf und brennt sie mit einer glühenden Schaufel.

502. Crême mit Eis.

Man kocht eine halbe Maas Milch, ein Stück ganzen Zimmt und ein Achtelspfund Zucker in einer messingenen Pfanne miteinander, verrührt 9 Eigelb mit ein wenig Mehl, rührt die gekochte Milch daran, läßt Alles nochmals in der Pfanne anziehen, gießt die Crême in eine Schüssel durch ein Haarsieb, läßt sie erkalten und macht folgendes Eis: 6 Eierweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, 6 Tropfen Pomeranzenblüthewasser und so viel Zucker daran gerührt, bis das Eis dick ist; dann gießt man es auf der Crême herum, macht ei Schäufelchen glühend und hält dieses so lange über die Crême, bis sie trocken ist. Man gibt sie kalt zu Tische.

503. Gestürzte Erdbeercrême.

3 Schoppen Erdbeeren werden durch ein Haarsieb gepreßt; 2 Loth Hausenblasen löst man im Wasser auf. Man schlägt eine halbe Maas Rahm so steif, wie Eierschnee, läßt ihn auf einem Haarsieb ablaufen, gießt die Hausenblasen an das Erdbeermark, nimmt so viel Löffel voll Zucker, als man Mark hat, rührt die Crême auf dem Eis, bis sie anfängt, sulzig zu werden, bestreicht einen Sulzmodel mit Mandelöl, rührt den Schlagrahm und den Schnee von 2 Eierweiß langsam darunter, gießt die Crême in den Sulzmodel, stellt diesen in den Keller oder aufs Eis, stürzt die Crême behutsam auf eine Platte und garnirt sie schön mit Erdbeeren.

504. Hagenbuttencrême.

Man löst 1½ Loth Hausenblasen in einem Schoppen Wasser auf, nimmt 4 bis 6 Löffel voll Hagenbuttenmark in eine messingene Pfanne, schlägt 6 Eier daran, gießt einen Schoppen guten Wein dazu, einen halben Schoppen Wasser, ein halbes Pfund Zucker, die geriebene Schale einer Citrone, und läßt Alles miteinander kochen, unter beständigem Rühren. Dann füllt man die Crême in einen mit Mandelöl bestrichenen Sulzmodel, stellt diesen in den Keller und läßt die Crême darin gestehen.

505. Himbeer- oder Hohlbeerschaum.

Eine halbe Maas Himbeeren wird in einem Haarsieb mit einem Erbsentreiber durchgetrieben, so viel Löffel voll Mark, so viel Zucker

rührt man tüchtig damit durcheinander, schlägt von 12 Eierweiß einen Schnee, mischt ihn unter das Vorige, gießt Alles in eine mit Butter bestrichene Platte, macht es schön hoch, streut blauen Sandelzucker darauf, garnirt die Platte mit Hagenbutten und behandelt den Schaum wie es bei dem Apfelschaum angegeben wurde. In einer Viertelstunde ist er fertig.

506. Jungferncrême.

Man sezt eine halbe Maas Milch über's Feuer, stößt 6 bis 8 bittere Mandelbrode, thut diese sammt einem Stück Zimmt, 4 Loth Zucker, woran eine Citrone abgerieben wurde, in die Milch, läßt Alles eine Weile miteinander kochen, rührt den Schnee von 4 Eierweiß zulezt an die Milch; wenn sie abgekühlt ist, zieht man die Crême durch ein Haarsieb in ein Geschirr, stellt es auf heiße Asche, deckt einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, läßt die Crême fest werden und kann sie kalt oder warm geben.

507. Königscrême.

Ein Viertelpfund Zucker wird in einer messingenen Pfanne mit 2 Eßlöffel voll Wasser so lange gekocht, bis der Zucker hellgelb ist, dann gießt man ihn in eine beliebige Form, läßt ihn ganz darin herumlaufen, rührt eine halbe Maas Milch, 2 Eier, einen Kochlöffel voll Mehl, 1 Loth abgezogene, fein gestoßene, bittere Mandeln miteinander, gießt Alles in die gezuckerte Form, stellt sie in kochendes Wasser, deckt einen Deckel mit Kohlen darüber, läßt sie 2 bis 3 Stunden kochen und stürzt sie dann auf eine Platte.

508. Crême für Kranke.

Ein halber Schoppen Rheinwein und ein halber Schoppen schwarzes Kirschenwasser, 3 Finger voll Mehl mit ein wenig Wasser glatt gerührt, 3 Eigelb, etwas gestoßener Zimmt und ein Viertelpfund an einer Citrone abgeriebener Zucker werden in einer messingenen Pfanne ein klein wenig miteinander gekocht, durch ein Haarsieb in ein beliebiges Geschirr gegossen und entweder kalt oder warm gegeben.

509. Mandelcrême.

9 Loth süße und 1 Loth bittere Mandeln zieht man ab, stößt sie mit etwas Zimmtwasser recht fein, kocht die Mandeln mit einer halben Maas Rahm, 8 Loth Zucker, woran eine Citrone abgerieben wurde, und 3 bis 4 Löffel voll Zimmtwasser miteinander unter beständigem Rühren, gießt einen Schoppen Kalbssulz dazu, läßt es wieder mit diesem kochen, rührt 6 Eigelb mit ein wenig Milch glatt, gießt dieses zulezt an die Crême, läßt Alles in der Pfanne noch einmal anziehen, gießt die Crême in einen mit Pomeranzenöl bestrichenen Sulzmodel, stellt diesen auf's Eis oder in den Keller, stürzt die Crême dann auf eine Platte und garnirt sie nach Geschmack.

510. Gestürzte Marasquinocrême.

Eine starke halbe Maas Milch und 6 Loth Zucker läßt man miteinander aufkochen, sodann wieder ein wenig erkalten, schlägt 8 Eiergelb in ein Geschirr, 2 Messerspitzen voll feines Mehl dazu, rührt es glatt, rührt die gekochte Milch an die Eier nebst einem Glas Marasquino und einem starken Schoppen reinen Kälberstand, läßt es miteinander aufkochen, zieht es durch ein Haarsieb in eine Porzellanschüssel, bestreicht einen Sulzmodel mit Anisöl und macht dreierlei gefärbte Sulzen auf folgende Art: eine von Chokolade, eine von Cochenillefarbe, die dritte von grünen Nelkenblättern, nimmt zu allem diesem einen Kälberstand, gießt die Zierathen schön aus, läßt es stehen, gießt die gekochte Crême darein und stellt sie aufs Eis. Beim Anrichten stürzt man sie auf eine Platte und garnirt sie nach Geschmack.

511. Pomeranzencrême.

Der Saft von 3 Pomeranzen wird mit Zucker, an denen 2 Pomeranzen abgerieben wurden, und einem Schoppen weißen Wein zusammengerührt, bis der Zucker verlaufen ist, dann schlägt man 6 Eiergelb und ein ganzes Ei daran, zieht die Crême durch ein Haarsieb in die dazu bestimmte Schüssel, stellt diese auf kochendes Wasser, und sezt einen Deckel mit Kohlen darauf, daß die Crême fest wird. Man kann sie entweder kalt oder warm geben.

512. Gestürzte Pomeranzencrême.

Von 4 Kalbsfüßen zieht man die Knochen aus, sezt das Fleisch mit 2 Maas Wasser zum Feuer, läßt das Ganze auf 1½ Maas einkochen, gießt es durch ein wollenes Tuch, läßt es eine Zeit lang stehen, reibt 3 Pomeranzen mit einem halben Pfund Zucker ab, preßt den Saft der Pomeranzen in eine messingene Pfanne aus, den abgeriebenen Zucker und den Saft von einer Citrone nebst dem Kälberstand und einem Schoppen Rahm dazu, läßt Alles auf dem Feuer einen Sud miteinander thun, rührt 8 Eiergelb mit ein wenig Wasser glatt, rührt das Gekochte langsam an die Eier, läßt Alles noch einmal in der Pfanne anziehen, zieht es durch ein wollenes Tuch in ein Porzellangeschirr, schlägt einen Schoppen Rahm recht steif, läßt ihn auf einem Haarsieb ablaufen, mischt diesen langsam unter die Crême, bestreicht eine Sulzform mit Citronenöl, gießt die Crême hinein, stellt die Form aufs Eis, und, wenn die Crême völlig gestanden ist, wird sie auf eine Platte gestürzt.

513. Crême von saurem Rahm.

Dicker saurer Rahm wird recht schaumig geschlagen, eine Citrone an einem Achtelpfund Zucker abgerieben, dieser gestoßen und sammt dem Geriebenen unter den Rahm gemischt. Dann richtet man die Crême an und streut geriebenes Biscuit darüber.

514. Crême von süßem Rahm.

Eine halbe Maas Rahm wird in einer Schüssel mit einem weißen Beselchen wie Eierschnee geschlagen, Schnitten von Biscuit werden auf die Platte gelegt, geröstete Mandeln darauf gestreut, 2 Loth Vanillezucker unter den Schnee gemischt und dieser auf den Schnitten umher gegossen.

515. Crême von Reis.

Man brüht ein Viertelpfund Reis mit kochendem Wasser an, läßt ihn eine Viertelstunde stehen, gießt ihn durch ein Haarsieb, kocht ihn mit einer halben Maas Milch recht weich, nimmt einen Schoppen süßen Rahm, 6 Eigelb, eine am Zucker abgeriebene Citrone, 4 Loth gestoßenen Zucker und 2 Loth geschnittenen Citronat dazu, läßt Alles in einer Pfanne ein wenig anziehen, stellt eine Schüssel in heißes Wasser, füllt die Masse hinein, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt die Crême fest werden. Man kann sie kalt oder warm geben.

516. Reisflomeriewein.

Ein Viertelpfund Reis wird angebrüht, in ein Haarsieb gegossen, mit einer halben Maas Milch dick gekocht, eine Messerspitze voll Zimmt, 4 Loth gestoßener Zucker, eine am Zucker abgeriebene Citrone, 2 Loth abgezogene, bittere Mandeln, welche mit Milch fein gestoßen werden, dazu genommen, Alles untereinander gerührt und die Masse in Chokoladebecher gefüllt; man läßt die Crême recht kalt werden, stürzt sie beim Serviren auf eine Platte, gießt rothen Wein dazu und streut Zucker und Zimmt darauf.

517. Crême von Noiaille.

Ein Achtelpfund Biscuit, 4 Loth bittere und süße Mandelbrode werden in einer messingenen Pfanne mit 3 Schoppen Milch, 10 Loth an einer Citrone abgeriebenem Zucker, 2 Messerspitzen voll gestoßenem Zimmt 4 Minuten lang unter beständigem Umrühren gekocht. Inzwischen werden 6 Eigelb in ein Gefäß geschlagen, das Gekochte, wenn es ein wenig erkaltet ist, daran gerührt und durch ein Haarsieb getrieben. Eine Kaffeetasse oder ein eigentlicher Crêmebecher wird in kaltes Wasser getaucht, die Crême darein gefüllt, der Becher auf's Feuer gestellt und mit einem Deckel mit schwachen Kohlen zugedeckt, bis die Crême fest ist, was bei gewöhnlichen Bechern in einer halben Stunde geschieht. Alsdann wird die Crême auf eine Platte gestürzt und mit 3 bis 4 Löffeln voll Himbeergelée übergossen.

518. Russische Crême.

2 Loth Hausenblase werden mit einem Schoppen Wasser so lange gekocht, bis sie aufgelöst ist, dann zieht man das Wasser durch ein Haarsieb in ein Geschirr. Man kocht nun eine halbe Maas Milch (Rahm ist noch besser) mit einem Viertelpfund an einer Pomeranze abgeriebenen Zucker, rührt 6 Eigelb mit ein wenig Milch glatt,

rührt die kochende Milch und das Hausenblasenwasser langsam an die Eiergelb, drückt den Saft von 2 Pomeranzen daran, läßt Alles noch einmal in der Pfanne miteinander anziehen, gießt die Crême durch ein Haarsieb in eine Porzellanschüssel, einen halben Schoppen Arak noch dazu nebst einem Schoppen Schlagrahm, füllt die Crême in einen mit Anisöl bestrichenen Sulzmodel und läßt sie auf dem Eis erkalten.

519. Russische Crême anderer Art.

3 Löffel voll gesiebten Zucker und 3 Eiergelb rührt man ganz dick miteinander, gießt 2 Löffel voll Arak daran, rührt es wieder eine Viertelstunde, mischt zuletzt den Schnee von den 3 Eierweiß dazu, und richtet die Crême auf eine Saladière an; man kann nun, wenn man will, auch Schlagrahm dazu nehmen.

520. Crême von Schaum.

Man schlägt 12 Eierweiß zu einem Schnee. Eine halbe Maas Milch wird in einer breiten messingenen Pfanne mit einem Stücke ganzen Zimmt und 4 Loth an einer Citrone abgeriebenem Zucker 6 Minuten lang gekocht und an 8 Eier in einem Topfe langsam gerührt; dann läßt man die Milch mit den Eiern noch einmal in der Pfanne anziehen, gießt sie durch ein Haarsieb in ein breites Geschirr, welches zum Tische bestimmt ist, macht noch einmal Milch siedend, und wenn sie aufsteigt, legt man von dem Eierschnee 4 Kugeln (die man mit einem Löffel macht) in die kochende Milch, läßt sie ein wenig kochen, legt sie auf ein Haarsieb, daß sie ablaufen, legt sie auf die kalte Crême, läßt ein Pfund Raffinadezucker mit einem halben Glas Wasser in einer messingenen Pfanne so lange kochen, bis er spinnt, macht mit Hülfe eines Löffels 2 Gitter von dem Syrup über die Kugeln, färbt die eine Kugel roth (man begießt sie mit Himbeersaft), die andere gelb; im Winter kann man Chokoladeeis darüber machen.

521. Schnee anderer Art.

In einen Schoppen dicken süßen Rahm, der mit dem Löffel abgehoben worden ist, werden 6 Loth gestoßener Zucker und ein halbes Glas Champagnerwein gemischt und die ganze Mischung in einem weiten Topf mit dem Chokoladesprudler gesprudelt, der Schaum sodann mit dem Löffel in ein Haarsieb gebracht und damit fortgefahren bis Alles fertig ist. Dann kommt der Schaum auf eine Platte und wird mit Zucker bestreut.

522. Crême à la Sultan.

Ein Viertelpfund Zucker und ein halbes Glas Wasser läßt man auf dem Feuer so lange kochen, bis der Zucker dunkelgelb ist, gießt eine halbe Maas Milch dazu, ein Stück ganzen Zimmt, läßt es miteinander kochen, nimmt 6 Loth Zucker, welcher an einer Citrone abgerieben wurde, 3 Finger voll Mehl, 8 Eiergelb dazu, rührt die gekochte Milch langsam daran, läßt Alles auf dem Feuer nochmals

anziehen, zieht die Crême durch ein Haarsieb auf ein Geschirr, welches man zu Tische geben will, schlägt von den 8 Eierweiß einen steifen Schnee, macht einen Kranz davon um die Crême herum, in die Mitte eine runde Kugel, streut grob gestoßenen Zucker darüber, stellt sie in ein Bratrohr und läßt sie schön gelb werden. Die Crême wird warm servirt.

523. Gestürzte Crême von Thee.

In einer halben Maas Milch mit einem Stück ganzen Zimmt oder Vanille wird 1 Loth Thee in einer messingenen Pfanne eine Minute lang aufgekocht. Dann kommt ein Kälberstand von $1\frac{1}{2}$ Schoppen so lange aufs Feuer, bis er zergangen ist, worauf 8 Loth Zucker dazu gethan und der Kälberstand in einem mit Zimmtöl bestrichenen Sulzmodel auf's Eis gestellt wird, bis er fest ist; nun wird die oben beschriebene Crême darüber gegossen.

524. Crême von Vanille.

Eine halbe Maas Milch, ein Stückchen ganzen Zimmt, ein Stückchen ganze Vanille, 4 Loth Zucker läßt man eine Weile miteinander kochen, verrührt 3 Finger voll Mehl und 8 Eiergelb miteinander, rührt die gekochte Milch langsam daran, läßt Alles noch einmal in der Pfanne anziehen, zieht die Crême durch ein Haarsieb in ein Geschirr, deckt einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, stellt das Geschirr in kochendes Wasser, läßt die Crême fest werden, brennt sie mit einem glühenden Schäufelchen, streut Zucker darauf und gibt sie warm zu Tisch.

525. Gebackene Weincrême.

Eine halbe Maas Wein läßt man mit der Schale einer Citrone, einem Stück ganzen Zimmt und einem Viertelpfund Zucker kochen, rührt ein wenig Mehl mit kaltem Wasser glatt, schlägt 8 Eiergelb daran, rührt dieses in den kochenden Wein, läßt Alles in der Pfanne noch einmal kochen, gießt die Crême durch ein Haarsieb auf die Platte, schlägt einen Schnee von den 8 Eierweiß, macht runde Kugeln, so groß wie ein Hühnerei, überstreut sie mit fein geschnittenen Mandeln und grob gestoßenem Zucker und stellt die Crême eine Viertelstunde vor dem Anrichten in den Ofen.

526. Blanc Manger (wie man es an Höfen macht).

1 Pfund abgezogene Mandeln, worunter 2 Loth bittere seyn müssen, stößt man mit Wasser so fein wie Mehl, gießt 3 Schoppen Wasser dazu und preßt sie in einem Tuch fest aus, und behandelt sie überhaupt, als wollte man eine Mandelmilch machen. Dann reibt man eine Pomeranze und eine Citrone am Zucker ab, thut das Geriebene, nebst einem halben Pfund Zucker und 3 Loth im Wasser aufgelösten Hausenblase, sammt der Mandelmilch und dem Saft von 1 Pomeranze und dem Saft von 2 Citronen, in eine messingene Pfanne, läßt Alles miteinander einen Sud thun, zieht es durch ein Haarsieb in

ein reines Geschirr, läßt es erkalten und macht 4 farbige Sulzen auf folgende Art: zu 2 bis 3 Blättchen ganzen Safran nimmt man 2 Löffel voll Kälberstand und 2 Eßlöffel voll weißen Wein. In ein zweites Geschirr gießt man 3 bis 4 Tropfen Cochenillefarbe und Kälberstand; läßt im dritten Geschirr Kälberstand zerlaufen, stößt grüne Nelkenblätter, preßt sie durch ein Haarsieb, gießt sie an den Kälberstand, bestreicht einen Sulzmodel mit Mandelöl, gießt die gefärbten Sulzen hinein, läßt sie gestehen, gießt die Mandelmilch darauf, stellt den Model aufs Eis, läßt Alles gestehen, stürzt den Inhalt auf eine Platte und garnirt sie nach Geschmack.

527. Blanc Manger auf grüne Art.

Ein Viertelpfund abgezogene Mandeln, worunter 2 Loth bittere seyn müssen, stößt man mit Wasser so fein wie Mehl, treibt sie durch mit 3 Schoppen Milch, läßt die Mandelmilch mit dem Stand von 3 Kalbsfüßen und einem Viertelpfund Zucker aufkochen, rührt 6 Eigelb mit 2 Messerspitzen voll Mehl glatt an, rührt dieses mit der gekochten Milch auf dem Feuer noch einmal recht glatt, zieht die Masse durch ein Haarsieb, läßt sie erkalten, streicht einen Sulzmodel mit gutem Oel aus, füllt die Crême darein und stellt sie aufs Eis, daß sie gesteht.

528. Himbeergelée.

Es werden so viel Himbeeren rein verlesen, als man zu brauchen glaubt. Man bindet sie in einem Topf fest zu und läßt ihn über Nacht stehen; den andern Tag stellt man ihn in einen andern Topf oder Kessel mit kochendem Wasser, deckt ihn fest zu, so daß der Dampf nicht mehr heraus kann, zieht den hellen Saft durch ein Haarsieb und mischt Zucker daran (zu einem Schoppen Saft rechnet man 3 Viertelpfund Zucker), läßt ihn miteinander kochen, schäumt ihn fleißig ab; will man probiren, ob er gut ist, so nimmt man einen Löffel voll in eine Kaffeetasse und läßt ihn kalt werden; ist er sulzig, so ist er gut. Man bewahrt ihn in einem Zuckerglas.

529. Gesulzte Himbeeren.

Von einer Maas reiner Himbeeren sucht man 30 bis 40 Stücke, die recht groß sind, aus und legt sie bei Seite. Die andern thut man in einen Topf, bindet ihn mit einem Tuche zu, stellt ihn in einer Casserolle in siedendes Wasser, läßt sie eine Stunde darin kochen, nimmt sie heraus und läßt den Saft durch ein Tuch laufen. Es muß eine halbe Maas Saft geben. Dann löst man 2 Loth Hausenblase im Wasser auf, zieht sie durch ein Haarsieb, thut sie in eine messingene Pfanne, gießt den Himbeerensaft dazu nebst einem Schoppen weißen Burgunderwein, einem halben Pfund Zucker, 2 Eierweiß, schlägt so lange mit einem Schaumbesen darein, bis es anfängt zu kochen, stellt es vom Feuer, läßt es ein wenig stehen und dann die Sulz durch einen Filzhut laufen; sollte es das erste Mal nicht hell genug werden, so muß es 2 bis 3 Mal übergossen werden; dann

nimmt man den dazu bestimmten Model und läßt etwas Weniges darein laufen; läßt es gestehen, legt von den ausgelesenen Himbeeren nach Geschmack in dem Model herum, gießt etwas Sulz dazu und so läßt man es wieder gestehen und macht so fort, bis der Model voll ist. Man stellt die Sulz auf's Eis und läßt sie dort gestehen.

530. Johannisbeergelée.

Johannisbeergelée wird auf dieselbe Art gemacht wie Himbeergelée.

531. Gesulzte Kirschen.

Ein halbes Pfund Weichseln werden ausgesteint, durch ein Haarsieb gepreßt, die Steine gestoßen und mit dem Saft der Kirschen, einer Bouteille Roussillon und 3 Schoppen Kalbssulz sammt 12 Loth Zucker, 3 Eierweiß, 8 Nelken und etwas ganzem Zimmt gekocht; dann schlägt man mit der Schneegabel so lange in die Pfanne, bis der Inhalt anfängt zu kochen (es darf aber nur so lange kochen wie ein weichgesottenes Ei), stellt die Pfanne nun vom Feuer weg, gießt die Kirschensulz durch einen Filtrirhut, und sollte sie nicht schön roth seyn, so hilft man mit Cochenillefarbe nach; man zupft nun die Stiele von einem andern halben Pfund Weichseln ab, läßt sie in einem Geschirr auf der Glut ein wenig schwitzen, legt sie dann in ein Haarsieb, daß sie ablaufen, gießt etwas von der Sulz in einen beliebigen Model, läßt es ein wenig stehen, legt 6 bis 8 Kirschen in die Form, dann gießt man Sulz darüber, macht den Model halbvoll damit, läßt es wieder stehen, legt wieder Kirschen darein, und so noch einige Mal, bis der Model gefüllt ist. Dann läßt man die Gelée auf dem Eis gestehen und stürzt sie auf eine Platte.

532. Gelée für Kranke.

2 Loth Hausenblase läßt man in einer Pfanne mit einer halben Maas Wasser auf einem gelinden Feuer verlaufen; ist von der Hausenblase nichts mehr zu sehen, so gießt man einen Schoppen guten Seewein dazu, stößt 2 bis 3 Hände voll Brunnenkresse im Mörser, preßt den Saft durch ein Tuch aus, thut ihn in die Pfanne, läßt Alles miteinander aufkochen, schlägt noch 2 Eierweiß daran, zieht es durch einen Filzhut in eine porzellanene Schüssel, 2 bis 3 Tropfen Berlinerblau darein, läßt es stehen und gibt dem Kranken je einen Löffel voll davon; es ist sehr gut für die Brust.

533. Pomeranzengelée.

6 Kalbsfüße, von denen die Knochen ausgelöst worden, läßt man mit 4 Maas Wasser bis auf eine Maas einkochen, dann zieht man die Sulz durch ein Haarsieb und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag kocht man die Sulz mit 3 saftigen an einem halben Pfund Zucker abgeriebenen Pomeranzen, von denen man den Saft und das Mark sammt dem Saft von 3 Citronen nimmt. Das Fett wird von der Sulz abgeschöpft und Alles miteinander mit 2 Schoppen Mark-

gräfler Wein in einer messingenen Pfanne, auf der ein Deckel mit Kohlen sich befindet, gekocht; man läßt die Gelée eine Viertelstunde stehen und gießt sie dann durch einen Filzhut in ein Geschirr; sollte die Gelée noch nicht hell genug seyn, so läßt man sie noch einmal durchlaufen, taucht eine Sulzform in kaltes Wasser, gießt die Gelée hinein, stellt sie auf's Eis und stürzt sie dann auf eine Platte.

Salat.

534. Häringsalat.

Von 2 großen Häringen zieht man die Haut ab, gräthet sie aus, schneidet sie in beliebige Stückchen, schält 4 Borsdorferäpfel, schneidet sie auch in solche Stückchen, wie den Häring, 4 Kartoffeln, Zwiebeln, Pfeffer, verrührt die Milch vom Häring mit Provenceröl, thut alles Geschnittene in eine Salatschüssel, gießt das Gerührte darüber, etwas Essig dazu, macht es untereinander und legt es oben auf den Salat.

535. Vermischter Salat.

Rothe Rüben, Kartoffeln, Bohnen, Bohnenkerne, Endivie, Kopfsalat, Ochsenmaul, eingemachte Gurken, Sellerie, gelbe Rüben, weiches Welschkorn wird in eine Schüssel gethan, das Gelbe von 3 hartgesottenen Eiern durch ein Haarsieb getrieben und mit 3 Löffeln voll Provenceröl, etwas gutem Essig, Salz und Pfeffer der Salat angemacht.

536. Endivienfalat mit rothen Rüben gefärbt.

Schöne Endivie wird klein geschnitten, in laues Wasser gelegt, Kartoffeln geschält und eine halbe Stunde in rother Rübenbrühe gelegt, die Endivie angemacht, in die Schüssel gelegt, die Kartoffeln zu Rädchen geschnitten und der Salat damit nach Gefallen garnirt.

537. Salat à la patrie.

Ein gebratenes Huhn oder Kalbsbraten schneidet man in kleine Stückchen, 2 hartgesottene Eier, gesottene Birnen, gedämpfte Aepfel, Zwetschgen, Kirschen, Weichseln, Häring, Sardellen; die lezteren, sauber gepuzt und geschnitten, etwas Endivien, Kapern, Kopfsalat nimmt man in eine Schüssel, rührt 2 Löffel voll Estragonessig, 3 Löffel voll Provenceröl, Salz und Pfeffer damit an, nimmt eine nicht sehr tiefe Salatschüssel, legt den Salat schön wie eine Pyramide aufeinander, treibt das Gelbe von 6 hartgesottenen Eiern durch ein Haarsieb, schneidet das Weiße in beliebige Stückchen, legt sie in rothe Rübenbrühe, rührt alles eine Viertelstunde miteinander, gießt über das Verrührte noch einen Eßlöffel voll Essig, 3 Tropfen Oel, eine Messerspitze voll Salz, etwas Muskatnuß, bedeckt den Salat ganz damit

und steckt oben darauf eine schöne Zwetschge oder eine eingemachte Nuß, neben herum die Eier, welche in der rothen Rübenbrühe gelegen sind und eingemachte Kirschen.

538. Eingesezter Salat.

In einem schönen Sulzmodel läßt man messerrückendick saure Sulz herumlaufen und dann gestehen, legt den Model schön mit Blumenwerk aus, mit Endivienſalat, der nicht zu groß und nicht zu klein seyn darf, mit grünen Bohnen, Bohnenkernen, Kartoffeln, drückt alles fest ein, verrührt 4 Eßlöffel voll feines Provenceröl, 2 Eßlöffel voll Senf, das Gelbe von 2 hartgesottenen Eiern mit 2 Eßlöffeln voll Essig, gießt es über den Salat, läßt es eine Zeit lang stehen und stürzt es beim Anrichten auf die dazu bestimmte Platte.

539. Italienischer Salat.

2 große Häringe werden sauber gepuzt, die Gräthe herausgethan, in Stückchen geschnitten, 6 bis 8 Kartoffeln in viereckige Stückchen, auch 4 abgeschälte Borsdorfer Aepfel dazu geschnitten, 2 große Eßlöffel voll Kapern, eben so viel Oliven, die aber ausgesteint werden, 4 hartgesottene Eier, 2 sauber gewaschene, weichgesottene Sellerieswurzeln und etwas Endivie, alles wird in einer Schüssel mit Essig und Provenceröl angemacht; die hartgesottenen Eier werden in lange Stückchen geschnitten, der Salat schön aus der Schüssel mit Häringsstückchen herausgelegt und in der Mitte ein schöner Stern von rothen Rüben gemacht; von hartgesottenen Eiern macht man das Weiße und Gelbe zu dem Stern und von Kapern das Grüne.

Torten.

540. Biscuittorte.

Ein Pfund Zucker wird mit 20 Eigelb und dem Schnee der 20 Eierweiß eine halbe Stunde gerührt; wenn die Masse dick ist, nimmt man eine Citrone, welche am Reibeisen abgerieben wurde, nebst dem Saft derselben und 24 Loth Stärkmehl zu der Masse, bestreicht eine Tortenform mit Butter, füllt alles hinein und backt die Torte im Ofen.

541. Schwarzbrodtorte.

Ein Pfund feingestoßener Zucker, ein halbes Pfund geschälte und ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln (die leztern werden nicht sehr fein und die ersteren mit Eierweiß fein gestoßen), 12 Loth altgebackenes, schwarzes, geriebenes Brod, eine geriebene Muskatnuß, die gewiegte Schale einer Citrone, 2 Messerspitzen voll gestoßener Zimmt, eben so viel Muskatblüthe und gestoßene Nelken, 2 Messerspitzen voll Cardamomen, eben so viel Kubeben, 24 Eigelb, alles dieses wird

eine halbe Stunde miteinander stark gerührt; dann der Schnee von 10 Eierweiß, ein Viertelpfund Citronat und Pomeranzen damit vermischt, eine Tortenform mit Butter bestrichen, mit Brosamen bestreut, die Masse darein gefüllt und die Torte in einem heißen Ofen ausgebacken.

542. Citronentorte.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln wird fein geschnitten, die Schale von 2 feingewiegten Citronen, das Mark von 6 Citronen, von denen man die Kerne nimmt, ein Viertelpfund Citronat und Pomeranzenschalen miteinander vermischt; dann kocht man ein halbes Pfund Zucker mit einer Tasse Wasser in einer messingenen Pfanne, schäumt den Zucker fleißig ab, kocht nun Obiges in dem Zucker miteinander, läßt die Masse erkalten, legt ein Springblech mit gutem Butterteig aus, füllt die Masse darein, macht einen dünnen Deckel von Butterteig darüber, bestreicht diesen mit Eigelb und backt die Torte in einem nicht zu heißen Ofen.

543. Aufgelaufene Citronentorte.

Ein halbes Pfund Zucker, woran 4 Citronen abgerieben werden, nimmt man, fein gestoßen, in eine Schüssel, schlägt 8 Eigelb daran, rührt dieses eine halbe Stunde miteinander, mischt den Saft von 2 Citronen, 2 Loth feines Mehl und den Schnee von den 8 Eierweiß unter die Masse, füllt diese in ein Plafond, welches mit Butterteig ausgelegt ist und backt die Torte im Ofen.

544. Chokoladetorte.

Ein Pfund Zucker, fein gestoßen, wird mit 20 Eigelb und dem Schnee von 16 Eierweiß eine Viertelstunde gerührt, ein Viertelpfund geriebene Chokolade, ein halbes Loth gestoßener Zimmt und 12 Loth Stärkmehl langsam unter die Masse gerührt und die Torte in einer mit Butter bestrichenen blechernen Form gebacken.

545. Geläuterte Chokoladetorte.

Man zieht ein halbes Pfund Mandeln ab, reibt sie mit Eierweiß recht fein, rührt sie in einer Schüssel mit 4 Eiern und Dottern eine halbe Stunde lang, gießt in eine messingene Pfanne ein halbes Glas Wasser, ein halbes Pfund feinen Zucker, läßt es kochen, bis der Zucker dicke Fäden spinnt; dann mengt man 6 Loth feingeriebene Chokolade, ein halbes Loth Zimmt, den gekochten Zucker, die Chokolade und den Zimmt unter die gerührte Masse, rührt alles gut untereinander, bestreicht einen Tortenmodel mit Butter, bestreut ihn mit Zucker, füllt die Masse darein und backt die Torte im Ofen.

546. Heilbronner Chokoladetorte.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, nimmt ein halbes Pfund feingesiebten Zucker und eben so viel abgezogene, feingestoßene Mandeln, sowie das Gelbe von 2 auf dem Reibeisen abgeriebenen

Citronen und den Saft davon, schlägt 12 Eiergelb daran und rührt alles eine halbe Stunde miteinander, schlägt von 8 Eierweiß einen steifen Schnee, mischt 10 Loth geriebene Chokolade mit demselben unter die Masse, bestreicht eine Tortenform mit Butter, bestreut sie mit Zucker, füllt die Masse darein und läßt die Torte eine Stunde backen.

547. Chokolademandeltorte.

16 Eiergelb werden eine halbe Stunde gerührt, dann nimmt man ein Pfund feingesiebten Zucker, 25 Loth geschälte, feingestoßene Mandeln, den Saft von einer Citrone, ein starkes Loth Zimmt, die feingewiegte Schale einer Citrone, den Schnee von 8 Eierweiß dazu, rührt alles nun eine Stunde miteinander, dann kommt noch zulezt 10 Loth geriebene Chokolade dazu; die Torte wird in einem mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Model gebacken. Will man sie noch besser haben, so nimmt man ein halbes Loth Citronat und eben so viel Pomeranzenschalen dazu; macht ein Eis darüber von dem Schnee eines Eierweißes, einem Achtelspfund Zucker und 2 Loth Chokolade, bestreicht die Torte damit und läßt sie noch ein Mal im Ofen anziehen.

548. Crêmetorte.

Man formirt eine Torte von rohem Butterteig, legt rohe Kartoffeln darauf, backt sie so, damit sie nicht zusammenschrumpft, und wenn sie erkaltet ist, bestreicht man sie mit eingemachten Johannisbeeren, Himbeeren oder Kirschen. Man macht folgende Crême dazu: Ein Viertelpfund Zucker wird an 2 Citronen abgerieben, auf ein Papier geschabt und getrocknet; dann rührt man einen Kochlöffel voll Mehl in einer Pfanne mit süßer Milch glatt an, gießt noch einen Schoppen Milch dazu, thut 6 bis 7 Eiergelb daran, kocht dieses wie einen Brei, rührt es, bis es kalt ist, streicht es dann behutsam auf das Eingemachte, schlägt von 6 Eierweiß einen Schnee, mengt den getrockneten Citronenzucker damit, thut den Schnee auf die Crême und stellt die Torte bei geringer Hitze in den Ofen.

549. Eiercrêmetorte.

Ein Pfund feingestoßener Zucker wird mit 20 Eiergelb und dem Schnee von 16 Eierweiß so lange gerührt, bis die Masse dick ist; hierauf nimmt man das Gelbe einer am Reibeisen abgeriebenen Citrone und den Saft derselben zu der Masse, mengt 16 Loth Stärkmehl darunter, bestreicht ein 3 Finger hohes und nicht sehr breites Plafond mit Butter, bestreut es mit Zucker und backt die Torte darin. Man macht folgende Crême dazu: 1½ Loth Hausenblase löst man in einem Schoppen Wasser auf, gießt das Wasser durch ein Haarsieb, reibt eine Pomeranze an 6 Loth Zucker ab, gießt das Hausenblasenwasser in eine messingene Pfanne, nimmt den Zucker, einen Schoppen süßen Rahm, den Saft von 2 Pomeranzen mit 6 Eiergelb dazu, kocht alles auf dem Feuer zu einer Crême, gießt sie durch ein Haar-

sieb in eine Porzellanschüssel und läßt sie erkalten. Dann schlägt man in einer Schüssel einen Schoppen süßen Rahm wie einen Eierschnee, läßt ihn in einem Haarsieb ablaufen und mischt ihn, wenn die Crême kalt ist, darunter, legt die Torte auf eine Platte, löst den Deckel oben ab, schneidet eine 2 Zoll tiefe Oeffnung in die Torte, höhlt diese aus, gießt die Crême hinein, legt den Deckel wieder darauf und macht auf diesen ein Citronen- oder Chokoladeeis, wie es schon öfters beschrieben wurde. Die Torte wird nun mit etwas Citronat und eingemachten Früchten geziert.

550. Torte auf englische Art.

Man rührt 3 Viertelpfund Butter in einer Schüssel schaumig, nimmt ein Viertelpfund gesiebten Zucker, ein halbes Pfund Mandeln, von einer halben Citrone die abgeriebene Schale dazu, rührt alles recht miteinander, belegt ein schwarzes Blech mit Papier, streut ein wenig Mehl darauf und macht 4 bis 6 Kuchen (ehe man die Masse vertheilt, muß ein halbes Pfund Mehl darein gearbeitet werden); macht die Kuchen so groß als man die Torte haben will, backt sie im Ofen schön gelb aus; sind die Kuchen alle gebacken, so legt man einen Kuchen auf die Platte, die zu Tische gegeben werden soll, überstreicht diesen mit Citronen- oder Pomeranzencrême, legt den zweiten Kuchen darauf, bestreicht ihn mit Aepfelmuß, den dritten mit einer andern Crême und so fort (der obere muß aber leer bleiben). Nun macht man die Torte schön rund, schlägt ein Eierweiß zu Schnee, ein Achtelpfund Zucker dazu, rührt es miteinander, bis es dick ist, überstreicht die Torte damit, streut rothen Streuzucker darüber, thut sie in Backofen und läßt sie trocknen.

551. Erolzheimer Torte.

Von einem Pfund feingesiebten Zucker und 5 Eierweiß rührt man ein dickes Eis, nimmt noch ein Pfund abgezogene, der Länge nach feingeschnittene Mandeln, eine Messerspitze voll feinen Zimmt und 2 am Reibeisen abgeriebene Citronen dazu, auch den Saft von einer halben Citrone, mischt alles untereinander, legt ein Springblech mit Oblaten aus, füllt die Masse darein und backt die Torte im Ofen. Bemerkt wird noch, daß ein halbes Pfund der Mandeln am Reibeisen abgerieben und das andere halbe Pfund geschnitten wird.

552. Guirlandentorte.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln werden recht fein geschnitten, ein halbes Pfund derselben gestoßen, die leztern mit einem halben Pfund gestoßenen Zucker und 12 Eigelb so lange gerührt, bis die Masse dick ist, dann mischt man die geriebene Schale von einer halben Citrone, den Schnee von 8 Eierweiß und eine Hand voll Mutschelmehl darunter, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Springblech und backt die Torte. Nun schlägt man einen steifen Schnee von 12 Eierweiß, mengt 12 Loth gestoßenen Zucker, ein halbes

Pfund geschnittene Mandeln darunter, streicht diesen Guß recht eben auf die gebackene Torte und trocknet sie noch eine Viertelstunde im Ofen. Nun rührt man in einer messingenen Pfanne ein halbes Pfund Zucker und das oben beschriebene halbe Pfund geschnittene Mandeln beständig miteinander, bis der Zucker flüssig und gelb ist, nimmt den Springreif von der Torte, macht von den gerösteten Mandeln eine schöne Guirlande um dieselbe und in die Mitte eine Krone.

553. Karmelitertorte.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln schneidet man der Länge nach so fein wie möglich, schlägt 7 Eigelb in einer tiefen Schüssel zu einem steifen Schaum, thut ein halbes Pfund gesiebten Zucker darein und rührt ihn eine Viertelstunde lang recht stark; dann kommt das Gelbe von 2 Citronen und der Saft von einer, ein Viertelpfund Mehl und die Hälfte der Mandeln unter die Masse, die man sofort in eine mit Butter bestrichene Tortenform einfüllt, mit den übrigen Mandeln überstreut und schön gelb ausbackt. Die Torte wird sodann auf eine Platte gestürzt.

554. Kartoffeltorte.

Gute sogenannte Gruberkartoffeln werden Tags zuvor im Dampf gekocht oder im Rohr gebraten. Dann werden sie gerieben (zu einem halben Pfund Zucker nimmt man 3 Viertelpfund Kartoffeln), mit dem Zucker, 7 ganzen Eiern und 7 Eierdottern eine halbe Stunde gerührt, man nimmt 2 Loth abgezogene, feingestoßene, bittere Mandeln dazu, eine am Reibeisen geriebene Citrone nebst dem Saft einer halben Citrone, bestreicht eine blecherne Form mit Butter, bestreut sie mit Zucker und backt die Torte darin.

555. Krachtorte.

Von einem Pfund Mandeln zieht man die Schalen ab, schneidet sie fein und der Länge nach und röstet sie mit einem Pfund Raffinadezucker in einer messingenen Pfanne unter beständigem Umrühren so lange, bis der Zucker gelb ist. Alsdann bestreicht man einen Melonenmodel mit Mandelöl, drückt die Fugen mit einem Theil der gerösteten Mandeln gut aus, macht die andern wieder warm und drückt den Model ganz damit aus. Wenn die Torte erkaltet ist, stürzt man sie aufrecht auf eine Platte, so daß die Oeffnung nach oben sieht, und gießt folgende Sauce darüber: Man schlägt einen Schoppen Rahm in einer Schüssel mit einem steifen Backbesen wie einen Eierschnee, läßt ihn auf dem Haarsieb ein wenig ablaufen und thut 3 Loth Vanillezucker darunter.

556. Linzer Torte.

Von einem halben Pfund Butter, einem halben Pfund gestoßenem Zucker, einem halben Pfund feinem Mehl, einem halben Pfund ungeschälten, feingestoßenen Mandeln, 4 Loth geriebener Chokolade,

6 hartgesottenen Eigelb, welche durch ein Haarsieb getrieben werden, 6 frischen Eigelb, 1 Loth gestoßenem Zimmt, einem halben Quint gestoßenen Nelken wird ein Teig gemacht, fingerdick ausgewellt, ein Reif von festem Papier um die Torte gemacht, damit sie nicht zerläuft, von dem übrigen Teig werden Streifen geschnitten, ein Gitter davon über die Torte gemacht, diese auf ein schwarzes, mit Oblaten belegtes Blech gethan und bei mittlerer Hitze eine halbe Stunde im Ofen gebacken. Nun macht man folgendes Eis darüber: Von einem Eierweiß, dem Saft einer halben Citrone und einem Viertelpfund Zucker wird das Eis gerührt, das Gitter der Torte mit demselben bestrichen, dieselbe im Ofen mit dem Eis getrocknet, und ehe sie zu Tische gegeben wird, in die Oeffnungen der Gitter eingemachte Johannisbeeren gethan.

557. Gewöhnliche Mandeltorte.

Ein Pfund feingesiebter Zucker wird mit einem Pfund abgezogenen, so fein wie möglich gestoßenen Mandeln, 16 Eigelb und dem Schnee von 16 Eierweiß dick gerührt (dieser kommt aber erst dazu, wenn die Masse bereits dick ist). Dann kommt noch eine ganze, am Reibeisen abgeriebene Citrone und der Saft von einer halben Citrone, nebst einer Hand voll Mutschelmehl dazu. Wenn die Masse beisammen ist, wird eine blecherne Form mit Butter bestrichen und darin die Torte im Ofen gebacken.

558. Mandeltorte anderer Art.

8 Eierweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, die 8 Eigelb mit 12 Loth fein gestoßenen Mandeln, 12 Loth fein gestoßenem Zucker, 4 Loth fein geschnittenem Citronat, 4 Loth fein geschnittenen Pomeranzenschalen dazu genommen, alles ganz dick miteinander nebst dem Gelben von einer halben Citrone gerührt, sodann eine blecherne Form mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt und bei geringer Hitze gelb gebacken.

559. Geschnittene weiße Mandeltorte.

Von einem Pfund fein gestoßenem Zucker und 10 Eierweiß rührt man ein dickes Eis, ein halbes Pfund geschälte Mandeln schneidet man der Länge nach so fein wie möglich, reibt ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln, nebst dem Gelben von 2 Citronen am Reibeisen oder Muskatnußreiber ab, schneidet ein Viertelpfund Citronat und Pomeranzenschalen fein, mengt alles langsam unter das Eis, legt ein Springblech oder einen Ring auf einem schwarzen Blech mit Oblaten aus, thut die Masse darein und backt die Torte bei geringer Hitze schön aus. Es wird bemerkt, daß der Ring oder das Springblech, ehe die Oblaten darein kommen, mit Butter bestrichen werden muß.

560. Meringuentorte.

12 Eierweiß werden zu einem steifen trockenen Schnee geschlagen und dieser mit einem Pfund fein gestoßenem und gesiebtem Zucker

vermischt; von dieser Masse wird ein Theil in eine Spritze mit einem fingerdicken Rohr gefüllt und davon 4 bis 6 Säulen auf ein ganz reines Brett gesprizt, die man im Ofen bei gelinder Hitze anziehen läßt. Mittlerweile macht man eine Rundung von der Form und Größe eines Tellers von der übrigen Masse und legt sie um die aus dem Ofen genommenen Säulen so, daß diese über die Rundung hervorragen. Das Ganze läßt man sodann im Ofen schön und gut ausbacken.

561. Nudelntorte.

Von einem halben Pfund abgeschälten Mandeln wird die Hälfte nicht sehr fein gestoßen, die andere Hälfte lang geschnitten, der Saft von einer Citrone daran gedrückt und mit einem halben Pfund fein gestoßenem Zucker und fünf ganzen Eiern eine Viertelstunde gerührt, von 2 Eiern feine Nudeln gemacht, so fein als möglich geschnitten, im heißen Schmalz oder Butter gelb gebacken, eine Citrone am Reibeisen abgerieben, 4 Loth Citronat und Pomeranzen fein gewiegt unter die Masse gemischt und von 4 Eierweiß ein steifer Schnee dazu genommen. Man bestreicht einen Tortenmodel mit Zucker und Butter, füllt die Masse darein und backt die Torte in einer gelinden Hitze gut aus.

562. Pistazientorte.

8 Loth Pistazien werden über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht; an 12 Loth abgezogene und fein gestoßene Mandeln und ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker werden 16 Eigelb geschlagen und eine halbe Stunde miteinander gerührt; unterdessen zieht man die Pistazien ab und wiegt sie auf einem Wiegbrett; deßgleichen wiegt man 4 Loth Citronat und 4 Loth Pomeranzenschalen miteinander, aber nicht sehr fein; von einer Citrone wird das Gelbe fein gewiegt und der Saft auch dazu gegossen; nachdem die Pistazien in diese Masse gekommen, rührt man sie nochmals eine Weile, schlägt von 8 Eiern einen steifen Schnee und mengt ihn langsam unter die Masse, bestreicht eine blecherne Form mit Butter und backt in derselben die Masse im Ofen. Sie braucht eine Stunde zum Backen.

563. Punschtorte.

Man macht eine Butterbiscuitmasse auf folgende Art: 3 Viertelpfund Butter wird schaumig gerührt, dann kommt 3 Viertelpfund feingestoßener Zucker und 18 Eigelb, sammt dem Schnee von den Eierweiß, der geriebenen Schale einer Citrone und 26 Loth Mehl zu der Masse. Nun füllt man in 4 tellergroße, gleiche Formen einen Schöpflöffel voll von der Masse, backt sie recht schön gelb aus, läßt sie dann erkalten und verrührt in einem Geschirr 2 Eßlöffel voll Arak mit Himbeeren, im zweiten Geschirr eben so viel Arak mit Johannisbeeren, im dritten Arak mit Aepfelmarmelade, legt einen Bogen Papier auf ein Springblech, einen von den gebackenen kleinen Kuchen darauf, bestreicht diesen mit den Himbeeren, legt den zweiten

auf den ersten, bestreicht ihn mit Johannisbeeren, legt den dritten auf den zweiten, bestreicht diesen mit der Aepfelmarmelade, legt den vierten Kuchen auf und schneidet nun die Torte recht rund; wenn es nöthig ist, feuchtet man ein Stück Oblate mit Arak an, macht diese recht schön gleich um die Torte herum und macht folgendes Arakeis: an ein halbes Pfund fein gesiebten Zucker schüttet man Arak, bis es flüssig ist, daß man die Torte damit überziehen kann, doch darf das Eis nicht zerlaufen. Man gießt nun das Eis über die Torte und garnirt sie mit eingemachten Früchten.

564. Blinde Punschtorte.

An 6 Loth fein gestoßenen Zucker schlägt man 6 Eigelb, rührt sie eine Viertelstunde miteinander, thut das Gelbe von einer halben am Reibeisen abgeriebenen Citrone und den Saft dazu, schlägt von 6 Eiern einen steifen Schnee, mengt 6 Loth feines Mehl unter die Masse, bestreicht ein Aufzuglech mit Butter, thut den vierten Theil von der Masse darein, läßt sie im Ofen halb gar kochen; dann verrührt man 2 Eßlöffel voll Himbeeren mit 2 Eßlöffeln voll Arak, nimmt das Brett aus dem Ofen, streicht die Himbeeren darüber, thut die andere Masse darauf und backt sie im Ofen ganz aus. Darüber macht man folgendes Eis: 4 Loth Zucker und 2 Eßlöffel voll kaltes Wasser läßt man in einer messingenen Pfanne bis zum Faden dick kochen, schlägt von 3 Eierweiß einen steifen Schnee, rührt ihn in den gekochten Zucker, stürzt die Torte auf eine Platte, überzieht sie mit dem Eierschnee und macht den Ueberzug mit einem Messer glatt.

565. Sandtorte.

Ein halbes Pfund Butter läßt man in einer Schüssel zergehen, rührt 6 Eierdotter, ein halbes Pfund feinen Zucker, eine geriebene Citrone, den Schnee von 6 Eierweiß und ein halbes Pfund Mehl recht dick mit der Butter, füllt die Masse in einen Model und backt die Torte im Ofen.

566. Sauerkrauttorte.

Von einem halben Pfund Sauerkraut drückt man den Saft aus, legt es in kaltes Wasser, gießt aber alle Tage frisches daran und wiederholt dieses 5 bis 6 Tage; nun kocht man das Kraut weich, läßt es in einem Seiher ablaufen, drückt es fest aus, wiegt die Schalen von 3 Citronen, schneidet 3 Loth abgezogene Mandeln, 3 Loth Citronat und Pomeranzenschalen länglicht, läßt ein halbes Pfund Zucker mit einem halben Glas voll Wasser in einer messingenen Pfanne kochen, bis der Zucker Blasen wirft, thut das Kraut und das Geschnittene darein, läßt Alles 2 bis 3 Minuten kochen, belegt einen Plafond mit Butterteig, bestreicht ihn mit Ei, legt rohe Kartoffeln in das Blech, damit der Teig nicht zusammenschrumpft, backt ihn schön gelb, drückt von 2 Citronen den Saft daran, nimmt die

Kartoffeln weg, füllt die Masse in das Blech und läßt die Torte eine Viertelstunde im Ofen backen.

567. Schweizer Torte.

Man rührt 6 Loth Schmalz in einer Schüssel bis es ganz weiß ist, stoßt 3 Viertelpfund abgezogene Mandeln fein, nimmt von 2 Citronen das am Reibeisen abgeriebene Gelbe und ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker dazu, rührt es mit einem Viertelpfund schönem Mehl eine halbe Stunde recht untereinander, bestreicht einen Plafond (Springblech) mit Butter, thut 2 Drittheile von der Masse darein, bestreicht sie mit Eiern, macht von dem zurückbehaltenen Drittheile der Masse ein Gitter darüber, bestreicht es ebenfalls mit Eiern und läßt es im Backofen schön gelb backen. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, wird sie auf die Platte gelegt, auf der man sie zur Tafel geben will, und die Gitteröffnungen werden mit etwas Eingemachtem ausgefüllt.

568. Spanische Torte.

Von einem guten Butterteig backt man 5 bis 6 tellergroße Kuchen, legt einen davon auf die Platte, welche zu Tische gegeben wird, bestreicht ihn nicht sehr dick mit eingemachten Johannisbeeren, legt den zweiten darauf, bestreicht ihn mit Aepfelmarmelade, den dritten mit eingemachten Himbeeren, den vierten mit Aprikosenmarmelade, legt den fünften darauf, bestreicht ein Stück Oblate mit Ei, legt es schön um die Torte herum, oben darauf ein Chokoladeeis, welches auf folgende Art bereitet wird: 4 Loth Zucker werden in einer messingenen Pfanne mit 2 Täfelchen Chokolade gekocht, die Torte damit im Ring herum überzogen; ein Citroneneis gemacht, wie folgt: ein Eierweiß, ein Viertelpfund feingestoßener Zucker und der Saft von einer halben Citrone werden miteinander weiß gerührt, dieses in den innern Rand, nach dem Chokoladeeis, über die Torte, mit Hülfe einer Schachtel, gegossen, darauf die Torte im Ofen getrocknet und mit Früchten garnirt.

Kuchen.

569. Aepfelkuchen.

Man legt ein Kuchenblech mit Butterteig aus, überlegt diesen mit guten, geschnittenen Aepfeln, rührt die gewiegte Schale einer halben Citrone, 2 Löffel voll sauren Rahm, eine große Hand voll gestoßenen Zucker, 2 Messerspitzen voll gestoßenen Zimmt, einen halben Schoppen Milch recht untereinander, gießt dieses über die Aepfel, schneidet noch ein wenig Butter darauf und backt den Kuchen im Ofen.

570. Aepfelkuchen anderer Art.

Gute Aepfel, die nicht verkochen, schält und schneidet man in 4 Theile, läßt sie mit den Kernen und Schalen an einer Maas

Wasser in einer messingenen Pfanne eine Viertelstunde lang kochen, gießt sie durch ein Haarsieb, das Wasser davon wieder in die Pfanne, 12 Loth Zucker, die Schale von einer halben Citrone, ein Stück ganzen Zimmt, ein Glas Wein und die Aepfel dazu, läßt diese weich, aber nicht verkochen, dann auf einem Haarsieb ablaufen und den Syrup so lange kochen, bis er Fäden spinnt. Nun legt man ein Kuchenblech mit Butterteig aus, rohe Kartoffeln oder ganze Aepfel darauf, daß der Teig nicht zusammenschrumpft; backt nun den Teig, nimmt die Kartoffeln oder Aepfel wieder weg, legt die gedämpften Aepfel auf dem Kuchen herum, übergießt sie mit dem Syrup und gibt den Kuchen zu Tische. Gebacken darf er nun nicht mehr werden.

571. Aepfelkuchen mit einem Gitter.

Geschälte Aepfel kocht man in einer Casserolle mit einem Stück Butter, einem Stück Zucker, einem Viertelpfund Rosinen und Eibeben, 2 Messerspitzen voll gestoßenem Zimmt, der gewiegten Schale von einer halben Citrone recht weich und läßt sie sodann in einem Geschirr erkalten. Man macht einen Mandelnteig auf folgende Art dazu: von einem Viertelpfund geschälten fein gestoßenen Mandeln, einem Viertelpfund Butter, einem halben Pfund feinem Mehl, 3 Loth gestoßenem Zucker, 3 Eigelb (wenn es seyn muß, kann man auch noch ein wenig kaltes Wasser dazu nehmen), macht man einen Teig, wellt ihn aus, schlägt ihn übereinander, wellt ihn wieder aus, belegt ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech damit, legt die Aepfel darein, macht, wie gewöhnlich, einen Rand um den Kuchen herum, schneidet 12 fingerbreite Streifen von dem nämlichen Teig (den man zu diesem Zwecke zurückgelegt hat), legt diese kreuzweise, wie ein Gitter, über den Kuchen, bestreicht ihn mit Eiern und backt ihn.

572. Aepfelkuchen mit einer Kruste.

Geschälte (sog.) Breitling legt man in ein mit Butterteig überlegtes Kuchenblech, röstet in einem Viertelpfund Butter 3 Hände voll geriebenes Brod, nimmt 4 Loth gestoßenen Zucker, 3 Loth gestoßene Mandeln und 2 Messerspitzen voll Zimmt dazu, vermischt es miteinander, streut es recht dick auf den Kuchen und backt diesen.

573. Blitzkuchen.

12 Loth zerlassene Butter, 12 Loth Zucker, 12 Loth Mehl, das Gelbe von einer Citrone und 5 Eier rührt man recht gut miteinander, bestreicht einen Plafond mit Butter und backt den Kuchen schön gelb.

574. Brodkuchen auf englische Art.

3 Viertelpfund Zucker, ein Pfund abgezogene, gestoßene Mandeln, 14 Eigelb, die am Reibeisen abgeriebenen Schalen von 2 Citronen rührt man in einer Schüssel eine halbe Stunde recht stark miteinander, nimmt ein Loth gestoßenen Zimmt dazu, rührt nun Alles nochmals durcheinander, 6 Loth geriebenes Brod, den Schnee

von 6 Eierweiß dazu, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Backblech und backt den Kuchen im Ofen.

575. Butterkuchen auf besondere Art.

Von einem Pfund schönen Mehl, 3 Viertelpfund Butter, 3 Löffeln voll Bierhefe, 2 Messerspitzen voll Muskatblüthe, 3 Eßlöffeln voll Rosenwasser und 2 Loth fein gestoßenem Zucker macht man einen festen Teig, arbeitet ihn recht lange, stellt ihn zu gelinder Wärme, läßt ihn gehen, nimmt ihn aufs Nudelnbrett und wellt ihn daumendick aus, arbeitet ein Viertelpfund Butter daran, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt den Kuchen darauf, thut ihn in einen Plafond, verklopft 6 Eier, gießt sie über den Kuchen, stellt ihn in den Backofen, läßt ihn schön gelb backen und streut Zucker und Zimmt darüber.

576. Citronenkuchen auf besondere Art.

8 Citronen reibt man am Reibeisen ab, zieht die weiße Haut davon, schneidet das Mark in Schnitten, drückt die Kerne davon aus, mengt ein Viertelpfund Mandeln, mit Rosenwasser, recht fein gestoßen, nebst dem Citronenmark und dem Gelben von den abgeriebenen Citronen, schlägt 8 Eier daran, rührt 8 Loth fein gestoßenen Zucker, 2 geriebene Kreuzerbrode dazu und Alles eine halbe Stunde miteinander, bestreicht einen Plafond mit Butter, füllt die Masse darein, backt den Kuchen im Ofen schön gelb und streut Zucker und Zimmt darauf.

577. Citronenkuchen auf englische Art.

Die Schalen von 6 Citronen werden fein gewiegt, das Mark derselben mit einer am Zucker abgeriebenen Pomeranze, nebst dem Pomeranzensaft, 3 Viertelpfund gestoßenem Zucker, einem halben Pfund abgezogener, etwas grob gestoßenen Mandeln dazu genommen, eine Stunde stehen gelassen und dann folgender Teig gemacht: auf einem Nudelnbrett macht man mit 2 Händen voll Mehl, 2 Eiergelb, einem Löffel voll gestoßenem Zucker, Butter, so groß wie ein Hühnerei, und Rosenwasser einen Teig an, wellt ihn aus, legt ihn in ein mit Butter bestrichenes Springblech, schlägt noch zu der Masse, welche eben beschrieben wurde, 6 Eier, füllt sie in das Blech und backt den Kuchen, man kann ihn nach dem Backen aufbrennen oder ein Citroneneis darauf machen.

578. Eierkuchen mit Ochsenmark.

Ein Viertelpfund süße Mandeln, worunter 6 bis 8 bittere kommen, werden mit Rosenwasser recht fein im Mörser gestoßen, die Schalen von 2 Citronen fein gewiegt, 3 geschnittene Aprikosen, 3 geschälte, geschnittene Aepfel dazu genommen, ein Viertelpfund Ochsenmark, 10 Eier, 4 Loth gestoßener Zucker, ein Schoppen süßer Rahm

mit dem Besagten vermischt, ein Kuchenblech mit Oblaten ausgelegt, die Masse darauf gebracht und im Ofen gebacken.

579. Hochzeitkuchen.

Man rührt 4 Eier und ein halbes Pfund Butter so lange, bis er weiß wird, rührt 3 Löffel voll Bierhefe mit etwas lauer Milch daran, 4 Loth gestoßenen Zucker, arbeitet den Teig zusammen, klopft ihn eine Viertelstunde lang, stellt ihn zur Wärme, läßt ihn halb reif werden, wellt ihn aus, schneidet 10 Loth Butter auf den Kuchen, schlägt ihn übereinander, wie einen Butterteig, wellt ihn 2 Finger hoch aus, legt geschälte Aepfel und Rosinen auf den Kuchen am Rand herum, schlägt den Kuchen 3 Finger breit übereinander, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt den Kuchen darauf, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit verklopften Eiern, vermischt ein Loth abgezogene Mandeln mit 2 Loth gestoßenem Kandelzucker, streut sie auf dem Kuchen herum und backt ihn schön gelb aus. Mit allem Recht kann man ihn einen Hochzeitkuchen heißen, wenn er gut gemacht ist.

580. Käskuchen.

Ein Kuchenblech wird mit Hefen- oder Butterteig ausgelegt; nun vermischt man Molken oder Ziegern, der nicht sehr sauer ist, mit einem halben Schoppen dicken, sauren Wein, 4 ganzen Eiern, 2 Löffeln voll feinem Mehl, einer Hand voll Schnittlauch und einer Messerspitze voll Salz, rührt dieses eine Viertelstunde miteinander, schüttet die Masse auf den Kuchen, schneidet noch ein wenig Butter darauf und backt ihn.

581. Kirschenkuchen.

Ein halbes Pfund Butter läßt man in einer Schüssel zerlaufen, dann nimmt man ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, ein halbes Pfund gestoßene, unabgezogene Mandeln, 12 Eigelb, 6 Eierweiß dazu, rührt Alles 3 Viertelstunden miteinander; wenn es dick ist, wiegt man ein Viertelpfund Citronat und Pomeranzenschalen, doch nicht sehr fein; 2 Wecken, von denen die Rinde abgeschnitten worden, eingeweicht und ausgedrückt, 1 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Quint gestoßene Nelken, rührt nun Alles nochmals miteinander, schlägt noch von 4 Eierweiß einen Schnee davon, backt den Kuchen in einem mit Butter bestrichenen Aufzugblech und drückt vor dem Backen ein Pfund ausgesteinte Kirschen mit einem Löffel ganz locker an den Kuchen.

582. Kirschenkuchen anderer Art.

Von 3 Schoppen Milch und Griesmehl kocht man in einer messingenen Pfanne einen dicken Brei, thut ihn in eine Schüssel, schneidet ein Viertelpfund Butter daran, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, eine halbe am Reibeisen abgeriebene Citrone, 6 Eigelb, rührt Alles eine halbe Stunde stark miteinander, mischt den Schnee von den 6 Eierweiß darunter, zuletzt ein Pfund abgezupfte Kirschen

dazu und läßt den Kuchen in einem Aufzugblech, welches dick mit Butter bestrichen ist, im Ofen schön gelb backen.

583. Kirschenkuchen mit Hellenenmasse.

Ein halbes Pfund Butter wird schaumig gerührt, 9 Eiergelb, das Gelbe einer halben am Zucker abgeriebenen Citrone, ein halbes Pfund Mehl nebst dem Schnee von 9 Eierweiß darunter gerührt; ein Plafond mit Butter bestrichen, die Masse darein gethan, 1 Pfund ausgesteinte Kirschen darauf gelegt und mit dem Finger leicht in die Masse gedrückt, sodann in einem Bratrohr gebacken.

584. Kirschenkuchen mit Schwarzbrod.

16 Loth schwarzes, geriebenes Brod feuchtet man mit einem Glas guten, alten Wein an, reibt eine ganze Muskatnuß daran, 1 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Quint gestoßene Nelken, 2 Messerspitzen voll Muskatblüthe, die fein gewiegte Schale einer Citrone, ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Pfund gestoßene Mandeln, 12 Eiergelb dazu, rührt Alles eine halbe Stunde miteinander, der Schnee von 6 Eierweiß und 1 Pfund schwarze ausgesteinte Kirschen werden zulezt damit vermischt, und der Kirschenkuchen in einem mit Butter bestrichenen Aufzugblech im Ofen gebacken.

585. Magdalenenkuchen.

Ein halbes Pfund Butter wird schaumig gerührt, 9 Eiergelb, ein halbes Pfund Zucker, eine abgeriebene Citrone, 2 Pfund Mehl, der Schnee von den 9 Eierweiß mitgerührt, die Hälfte der Masse in ein Potageblech gefüllt, eingemachte Früchte darauf und die andere Hälfte über diese gethan, der Kuchen mit Mandeln bestreut und bei guter Hitze gebacken.

586. Mailänder Kuchen.

Ein halbes Pfund Butter wird leicht gerührt und mit 5 Eiern, 3 Viertelpfund Mehl, 3 Loth fein gestoßenem Zucker zu einem Teig gemacht (sollte er zu fest seyn, so nimmt man etwas Milch dazu); dieser auf dem Nudelnbrett ausgewellt, mehrmals übereinander geschlagen, fingersdick ausgewellt und nun in einem mit Butter bestrichenen Kuchenblech gebacken. Man kann entweder Citronen- oder Chokoladeeis darüber machen.

587. Mandelkuchen.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln stößt man im Mörser recht fein mit Eierweiß, läßt ein Viertelpfund Butter in einer Schüssel zerlaufen, siedet das Besagte mit einem halben Pfund fein gestoßenem Zucker eine halbe Stunde lang, thut 2 Hände voll fein geriebenes Geigenmehl dazu, mischt den Schnee von einigen Eierweiß langsam darunter, legt ein Backblech, welches zuerst mit Butter bestrichen wurde, mit Oblaten aus, die Masse darein, backt den Kuchen im Ofen, und kann, wenn man es liebt, Rosinen und Zibeben darauf streuen.

588. Punschkuchen.

Ein Viertelpfund Mandeln wird mit einem Ei gestoßen, ein Viertelpfund Zucker und nach und nach 8 Eigelb daran gerührt, ein halbes Pfund geschmolzene Butter mit einem Löffel voll Mehl schaumig gerührt, etwas Arak, dann der Schnee von den 8 Eierweiß dazu genommen, mit den Mandeln und dem Zucker gerührt, ein Springblech mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und bei gelinder Hitze gebacken.

589. Rahmkuchen.

Man macht von einem halben Pfund Mehl, 4 Loth Butter, 2 Eigelb, einem halben Glas Wein und 2 Loth fein gestoßenem Zucker einen Teig auf dem Nudelnbrett wie einen Butterteig, wellt ihn aus, schlägt ihn übereinander, wiederholt dieses noch einmal, legt den Teig in ein mit Butter bestrichenes Springblech, verrührt 6 Eigelb, einen Schoppen sauren und eben so viel süßen Rahm, 3 Loth gestoßenen Zucker, eine halbe am Reibeisen abgeriebene Citrone, ein Viertelpfund Rosinen und Zibeben, den Schnee von 4 Eierweiß miteinander, nebst einem Kochlöffel voll feinem Mehl, welches mit Milch glatt gerührt worden, füllt dieses auf den Kuchen und backt ihn im Ofen.

590. Speckkuchen.

Man nimmt ein Pfund Mehl in eine Schüssel, macht von guter Bierhefe ein Teigchen mit Milch an und läßt es bei gelinder Wärme gut gehen. Dann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, nimmt 4 Eigelb und 2 Messerspitzen voll Salz dazu und legt das Teigchen in die Butter sammt Mehl, arbeitet den Teig so lange bis er Blasen wirft, thut ihn wieder in die Schüssel und läßt ihn gehen. Wenn er reif ist, nimmt man ihn aufs Nudelnbrett, wellt ihn 2 Finger dick aus, schlägt ihn am Rand 2 Finger breit ein, streicht ihn mit verklopftem Ei, schneidet grünen Speck in Würfel, vermengt ihn mit Salz und Kümmel, streut ihn auf dem Kuchen herum, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt den Kuchen darauf, thut ihn auf ein schwarzes Blech und backt ihn schön gelb im Ofen.

591. Blinder Speckkuchen.

Man legt ein Kuchenblech mit einem geriebenen Teig aus, den man folgendermaßen bereitet: Mit einem Viertelpfund Mehl, 2 Eigelb, 4 Loth Butter, 3 Loth fein gestoßenem Zucker, der gewiegten Schale von einer halben Citrone und 2 Löffeln voll saurem Rahm macht man auf dem Nudelnbrett einen Teig an, schafft ihn so lange, bis nichts mehr von der Butter zu sehen ist, arbeitet ihn zusammen, wellt einen Kuchen davon aus, bestreicht ein Kuchenblech mit Butter, legt den Teig darein, drückt mit den Fingern, wie gewöhnlich, einen Rand daran, rührt 10 Eigelb, 10 Loth gestoßenen Zucker, 4 Loth zerlassene Butter, die gewiegte Schale von einer halben Citrone, 8 Loth feines Mehl sammt dem Schnee der 10 Eierweiß untereinander, füllt

die Masse auf den Teig, backt den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen halb aus, bestreut ihn mit 3 Loth in Würfel geschnittenem Citronat, der mit einem Loth grob gestoßenem Kandiszucker vermischt wird, und backt ihn nun vollends aus.

592. Stachelbeerkuchen.

Man legt ein Plafond (Kuchen- oder Backblech) mit mürbem Teig aus, schneidet die Stiele, die Butzen und das Wollige von den Stachelbeeren, legt das Blech damit aus, rührt von einem Viertelpfund fein gestoßenem Zucker, 2 Messerspitzen voll Zimmt, 6 Eierweiß und dem Saft einer halben Citrone ein schönes weißes Eis, gießt es über die Beeren und backt den Kuchen im Ofen.

593. Theekuchen.

Mit 2 Löffeln voll Bierhefe und etwas Milch macht man in einem Näßchen Mehl einen kleinen Teig an; wenn er gegangen ist, thut man 2 ganze Eier, 3 Löffel voll sauren Rahm, etwas gewiegte Citronenschalen, Salz und 2 Loth fein gestoßenen Zucker dazu, macht Alles zu einem Teig an, arbeitet diesen nun auf dem Nudelnbrett wie einen Butterteig, macht ihn ein wenig fest, wellt ihn aus, schneidet ein Viertelpfund Butter darein, überschlägt ihn, wellt ihn so lange bis die Butter recht hineingearbeitet ist, wellt ihn 2 Finger dick aus, läßt ihn auf einem mit Butter bestrichenen Blech gehen, bestreicht den Kuchen mit zerlassenem Schmalz, bestreut ihn mit gewiegten Mandeln und grob gestoßenem Zucker und backt ihn dann.

594. Traubenkuchen.

Ganz guten Butterteig legt man in ein Backblech, abgezupfte Trauben darüber, mischt ein halbes Pfund fein geschnittene Mandeln, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, ein halbes Loth gestoßenen Zimmt, den Schnee von 12 Eierweiß untereinander, schüttet die Masse auf die Trauben und backt den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen.

595. Weichselkuchen.

Von $1\frac{1}{2}$ Pfund Weichseln werden die Stiele und Steine genommen, 10 Loth zerlaufene Butter in eine Schüssel gethan, von 6 Wecken oder Milchbroden die Rinde geschnitten, dieselben in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, 10 Loth gestoßene Mandeln, 6 ganze Eier und 4 Dotter, ein wenig Zimmt und Nelken eine halbe Stunde mit allem Obigen gerührt, auch der Schnee von 4 Eierweiß damit vermischt, ein Plafond mit Butterteig ausgelegt, das Gerührte darauf gegossen und der Kuchen im Ofen gebacken.

596. Weinbeerkuchen.

16 Loth geriebenes schwarzes Brod, eine geriebene Muskatnuß, 2 Messerspitzen voll Nelken, ein halbes Loth gestoßenen Zimmt mischt man untereinander, belegt ein Kuchenblech mit Butterteig, rührt

12 Eigelb, ein halbes Pfund gestoßenen Zucker und 8 Loth zerlassene Butter eine Viertelstunde miteinander, nimmt ein halbes Pfund Rosinen, den Schnee von den 12 Eierweiß dazu, mengt das Brod mit dem Uebrigen zusammen, füllt Alles auf den Butterteig und backt den Kuchen im Ofen.

597. Wiener Kuchen.

4 starke Kochlöffel voll Mehl werden mit einem Schoppen Milch kalt angerührt, dann auf dem Feuer dick gerührt, 6 Eierweiß, ein Viertelpfund Butter, Zucker nach Belieben dazu genommen (auch kann man etwas gewiegte Citronenschalen dazu nehmen), die Masse in eine beliebige Form gefüllt und gebacken.

598. Züricher Kuchen.

Man rührt eine starke Hand voll feines Mehl und ein Stückchen Butter in der Größe eines Hühnereies mit einem Schoppen Milch gut ab, stellt es aus Feuer und fährt fort mit Rühren, bis es ein dicker Brei ist, worauf man es erkalten läßt. Sodann rührt man 5 Eigelb und ein ganzes Ei mit einem Loth Zucker und dem Gelben von einer Citrone daran. Ist es zu dick, so kann man es mit 2 Caffeebecher voll süßem Rahm verdünnen. Hierauf wird ein Viertelpfund Confekt geschnitten (z. B. ein Viertelpfund Makronen), 2 Loth Citronat und Pomeranzenschalen unter die Masse gerührt, ein Springblech mit Butter bestrichen, von 5 Eierweiß ein steifer Schnee unter die Masse gerührt und diese sofort im Ofen schön gelb gebacken.

599. Zwetschgenkuchen.

Man legt ein Kuchenblech mit Butterteig aus, steint die Zwetschgen aus, belegt den Kuchen recht dick damit, und zwar so, daß der Schnitt davon nach oben steht, bestreut sie mit 3 Loth gestoßenem Zucker, 2 Messerspitzen voll Zimmt, schneidet noch 2 Loth Butter darüber und backt den Kuchen.

600. Zwetschgenkuchen mit Hefenteig.

Man macht Hefenteig wie zu Dampfnudeln, wellt ihn halbfingersdick aus, legt ihn in ein Backblech und die Zwetschgen, welche vorher ausgesteint wurden, dick auf den Teig; verrührt 3 Eier, einen halben Schoppen sauren Rahm, eine Hand voll gestoßenen Zucker und eine Hand voll geriebenes Brod miteinander, gießt dieses über die Zwetschgen und backt den Kuchen im Ofen.

Hefenbackwerk.

601. Bauernhefenküchlein.

An 2 Pfund Mehl in einer Schüssel schlägt man 4 ganze Eier und arbeitet diesen Teig mit einem halben Schoppen dickem saurem

Rahm, 3 Loth gestoßenem Zucker, 2 Messerspitzen voll Salz, einem Viertelpfund sauber gewaschenen kleinen Weinbeeren, einem Viertelpfund zerlassener Butter recht zusammen, thut noch 2 Löffel voll weiße Bierhefe dazu, legt den Teig wieder in die Schüssel, stellt ihn zu gelinder Wärme und läßt ihn gehen; wenn er reif ist, legt man ihn aufs Nudelnbrett, macht runde Küchlein daraus wie ein Hühnerei, zieht sie auseinander, daß sie in der Mitte wie Papier so dünn werden, legt sie in heißes Schmalz, backt sie gelb aus und streut Zucker und Zimmt darauf.

602. Caffeebrod.

Ein halbes Pfund Mehl, 4 Loth Zucker, ein Ei, 2 Löffel voll dicke Bierhefe macht man mit lauer Milch zu einem festen Teig an, mischt etwas zerlassene Butter, etwas Citronenschalen und Anis darunter und arbeitet ihn auf dem Nudelnbrett recht lange, macht sodann 2 Laibchen davon, wellt diese einen Schuh lang aus, läßt sie bei gelinder Wärme stehen, bestreicht sie mit Eiern und backt sie im Ofen.

603. Citronenbrod mit Hefe.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl in eine Schüssel, macht mit 2 Löffeln voll guter Bierhefe und einem halben Schoppen lauer Milch ein Teiglein in der Mitte der Schüssel an, thut 4 Loth zerlassene Butter, 2 ganze Eier und 2 Dotter nebst dem geriebenen Gelben von einer Citrone dazu, klopft den Teig eine Viertelstunde, läßt ihn gehen bis er reif ist, macht auf einem Nudelnbrett 2 lange Würste davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, stellt dieses zur Wärme, läßt den Teig noch einmal gehen, bestreicht ihn zuerst mit einem verklopften Ei, streut Zucker darauf und backt ihn im Ofen schön gelb; schneidet ihn aber erst den andern Tag an. Man kann das Citronenbrod zum Thee und zum Desert geben.

604. Augsburger Kugelhopf.

9 Loth Butter rührt man in einer Schüssel, 6 Eiergelb, 3 Loth fein gestoßenen Zucker, 12 Loth feines Mehl, 2 Eßlöffel voll gute Bierhefe, zuletzt den Schnee von den 6 Eierweiß darunter, läßt den Teig gehen, füllt ihn in einen mit Butter bestrichenen Kugelhopfenmodel und backt ihn.

605. Biscuitkugelhopf.

12 Eiergelb, das Weiße davon zu steifem Schnee geschlagen, ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker, eine am Reibeisen abgeriebene Citrone werden miteinander eine halbe Stunde gerührt, bis die Masse ganz dick ist; dann rührt man nach und nach ein halbes Pfund ganz feines Mehl dazu, bestreicht den Kugelhopfenmodel (oder türkischen Bund) mit Butter, füllt die Masse darein und backt ihn schön gelb.

606. Frankfurter Kugelhopf.

Mit einem Pfund Mehl, 2 Löffeln voll Bierhefe, einem halben Schoppen lauer Milch macht man in einer Schüssel ein kleines Teiglein an, läßt es bei gelinder Wärme gehen, schneidet 10 Loth Butter dazu, thut ein Viertelpfund sauber gewaschene, kleine Weinbeeren, 2 Loth große ausgesteinte, in 2 Theile geschnittene Weinbeeren, ein Loth gestoßenen Zucker, eine Messerspitze voll Salz, 4 Stück abgezogene, bittere, grob gestoßene Mandeln, 4 ganze Eier darunter, macht den Teig mit Allem an, klopft ihn eine Viertelstunde, bestreicht einen Kugelhopfenmodel mit Butter, streut ein wenig Zucker darein, füllt die Masse hinein, läßt nun den Kugelhopfen bei gelinder Wärme noch ein wenig gehen und backt ihn im Ofen gelb.

607. Münchner Kugelhopf.

Man läßt ein halbes Pfund Butter in einer Schüssel zergehen, rührt ihn ganz schaumig, rührt 12 Eier, welche vorher in lauem Wasser gelegen sind, nach und nach daran, nebst 4 Loth fein gestoßenem Zucker, das Gelbe von einer am Reibeisen abgeriebenen Citrone, einen halben Schoppen dicken süßen Rahm, 12 Eßlöffel voll ganz feines Mehl, 3 Loth Rosinen, 2 Loth fein geschnittenen Citronat, 3 Löffel voll gute Bierhefe, mengt dieses Alles recht untereinander, bestreicht einen Kugelhopfenmodel mit Butter, füllt die Masse darein, läßt sie bei gelinder Wärme gut gehen und backt den Kugelhopfen bei nicht starker Hitze im Ofen.

608. Pariser Kugelhopf.

Ein Pfund Mehl, 2 Löffel voll gute Bierhefe, 3 Eßlöffel voll laue Milch werden in eine Schüssel genommen, ein kleines Teiglein in der Mitte der Schüssel von Obigem angerührt, welches man in gelinder Wärme gehen läßt; dann stößt man ein Loth bittere Mandeln recht fein mit einem Schoppen Milch, gießt diese durch ein Haarsieb, preßt die Mandeln fest aus und stellt nun die Mandelmilch zur Wärme; hierauf werden 10 Loth Butter in einer Schüssel schaumig gerührt, 6 Eier, 4 Loth gestoßener Zucker und eine Messerspitze voll Salz nach und nach daran gerührt, mit der Mandelmilch der Teig vollends angemacht, eine Viertelstunde lang geklopft, ein Kugelhopfenmodel mit Butter bestrichen, mit Zucker und Mandeln bestreut, der Teig darein gefüllt und im Ofen gebacken.

609. Stuttgarter Kugelhopf.

Man nimmt ein Pfund Mehl in eine Schüssel, macht von 3 Löffeln voll guter Bierhefe und einem halben Schoppen Rahm ein Teiglein in der Mitte der Schüssel an, läßt es gehen, schneidet ein Viertelpfund Butter dazu, 4 Eigelb, ein Loth gestoßenen Zucker, eine Messerspitze voll Salz, macht einen guten, etwas festen Teig von Allem an, gießt, wenn es nöthig ist, noch etwas laue Milch dazu, arbeitet ihn eine Viertelstunde lang und läßt ihn schön gehen,

wenn er reif ist, wellt man ihn auf einem Nudelnbrett ein wenig breit aus, bestreicht den Kuchen mit 4 Loth zerlassener Butter, streut 10 Loth große und kleine Weinbeeren darauf, wickelt ihn zusammen wie eine Wurst, bestreicht einen türkischen Bund mit Butter, legt die Wurst darein, läßt sie gut gehen und backt den Kugelhopfen bei ziemlich starker Hitze schön gelb.

610. Käsküchlein.

Man macht von einem Pfund Mehl, Parmesankäs, 3 Löffeln voll saurem Rahm, 2 Messerspitzen voll Salz, 2 Löffeln voll Bierhefe und 2 Löffeln voll Kirschengeist einen Teig, arbeitet ihn eine halbe Stunden lang, läßt ihn in der Wärme gehen, macht mit einem Löffel Küchlein daraus und backt sie in heißem Schmalz.

611. Nürnberger Traubenkuchen.

Ein halbes Pfund frische Butter wird recht schaumig gerührt, ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker nebst 8 Eiergelb (eines nach dem andern), gestoßener Zimmt nach Belieben, 6 bis 8 Hände voll schöne zeitige Traubenbeeren unter die Masse gethan, von den 8 Eierweiß ein steifer Schnee geschlagen, dieser nebst einem Löffel voll Mehl locker unter die Masse gemischt, ein Geschirr, welches zur Tafel bestimmt ist, mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt und schön gelb gebacken.

612. Trisenetschnitten.

Man macht in einer Schüssel, worin 2 Pfund Mehl sind, mit 2 Löffeln voll Bierhefe und lauer Milch ein Teiglein an, läßt es gehen und schlägt 2 Eiergelb dazu, auch 3 Loth fein gestoßenen Zucker, eine Messerspitze voll Salz, 3 Eßlöffel voll Himbeersaft, macht von diesem Allen einen Teig an, arbeitet ihn eine Viertelstunde lang auf dem Nudelnbrett, läßt ihn hierauf in der Schüssel nochmals gehen, macht, wenn er ganz reif ist, auf dem Nudelnbrett 2 Laibchen davon, wellt diese lang aus, legt sie auf ein mit Mehl bestrichenes Blech, läßt sie auf diesem wieder gehen, bestreicht sie mit Eiern, backt sie im Backofen und läßt sie 2 bis 3 Tage liegen. Man schneidet sie in gewöhnliche Schnitten, mischt ein Pfund fein gestoßenen Zucker, ein Loth rothen Sandel, ein Loth Trisenet, ein Loth gestoßenen Zimmt, 2 fein geriebene Muskatnüsse, eine kleine Messerspitze voll Nelken untereinander, gießt eine Bouteille Wein in ein Geschirr, taucht 4 bis 6 Schnitten zumal in den Wein, reibt sie mit dem gemischten Gewürz gut ein, legt sie in einem andern Geschirr aufeinander, fährt so fort bis alle eingerieben sind, läßt sie über Nacht zugedeckt stehen, taucht und reibt alle den folgenden Tag wieder so ein, läßt sie auf einem Bogen Papier in einem abgekühlten Ofen langsam trocknen und bewahrt sie in einer Schachtel auf. Man kann sie ein halbes Jahr auf diese Art aufheben.

613. Waffeln mit Bierhefe.

Von einem halben Pfund Mehl, 2 Löffeln voll dicker guter Bierhefe, lauer Milch und einer Messerspitze voll Salz wird ein Teig gemacht, den man bei gelinder Wärme gehen läßt. Inzwischen wird ein halbes Pfund Butter in einer Schüssel leicht gerührt, 6 Eier darunter gethan und unter den Teig geknetet. Dann klopft man den Teig stark, läßt ihn noch einmal gehen, backt ihn in heißen mit Speckschwarte bestrichenen Waffeleisen auf beiden Seiten aus und bestreut die Waffeln auf der Platte mit Zucker und Zimmt.

614. Zimmtschnitten.

Man macht einen nicht sehr starken Hefenteig, wie schon öfters beschrieben worden ist; läßt ihn gehen, nimmt 3 Loth fein gestoßenen Zucker, 3 Messerspitzen voll Zimmt dazu, macht den Teig mit diesem an, läßt ihn gehen, bis er reif ist, macht dann auf einem Nudelnbrett 3 Würste davon, legt sie auf ein schwarzes, mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie noch einmal in der Wärme gehen, bestreicht sie mit Eiern, streut Zucker und Zimmt darauf, backt sie schön gelb und läßt sie erkalten. Hierauf werden sie in 2 Messerrücken dicke Schnitten geschnitten, eine jede davon mit folgendem Gemische bestreut: nämlich von einem halben Pfund feingestoßenem Zucker, einem Loth gestoßenem Zimmt, einer ganzen geriebenen Muskatnuß und einer Messerspitze voll Cardamomen, tüchtig eingerieben, alle aufeinander gelegt, eine Viertelstunde liegen gelassen, nochmals, aber nur ganz leicht, durch das Obenbeschriebene gezogen, auf ein schwarzes Blech, worauf Papier seyn muß, gelegt und in einem abgekühlten Ofen getrocknet. Man kann die Schnitten zum Dessert, auch zu kalter Schale geben.

615. Karlsruher Zwieback.

4 Pfund Mehl nimmt man in eine Schüssel nebst 4 starken Eßlöffeln voll Bierhefe und 3 Schoppen lauer Milch, macht einen Teig an, der aber sehr stark seyn muß, stellt das Geschirr zur Wärme, läßt den Teig gehen, legt ihn in ein anderes Geschirr; arbeitet von einer Maas lauer Milch, 12 Loth fein gestoßenem Zucker, 4 Loth zerlassener Butter einen festen Teig zusammen, nimmt das zuerst gemachte, kleinere Teiglein dazu, arbeitet Alles nochmals, bis nichts mehr vom Mehl zu sehen ist, nimmt ihn nun aufs Nudelnbrett, schafft ihn noch 3 Viertel- oder eine ganze Stunde, stellt ihn in der Schüssel zur Wärme, läßt ihn schön gehen (er braucht $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden bis er reif ist), deckt ihn zu, daß er keine Haut zieht, nimmt ihn wieder aufs Nudelnbrett, macht mit der Hand runde Kugeln davon, wellt diese fingerlang aus, bestreut ein schwarzes Blech mit Mehl, sezt eine an die andere an bis zu Ende, läßt den Teig noch einmal in der Wärme gehen, bestreicht sie mit verklopftem Ei und backt sie im Ofen schön gelb, schneidet sie aber erst den dritten Tag an. Man röstet die Schnitten, die man messerrückendick macht, auf einem schwarzen

Blech bei gelinder Wärme. Man kann die Schnitten ein Vierteljahr aufheben und gibt sie zum Thee, Caffee und Punsch.

616. Holländer Zwieback.

Ein Pfund Zucker und 5 Eigelb werden eine halbe Stunde miteinander gerührt, für einen Kreuzer grob gestoßener Fenchel und ein halbes Pfund Mehl dazu genommen, Alles miteinander vermischt, auf dem Nudelnbrett fingerlange Stängelchen von dem Teig gemacht, und im Ofen gebacken. Man läßt sie erkalten, schneidet sie der Länge nach entzwei, bäht sie im Ofen gelb und kann sie zu Thee und Caffee geben.

Schmalzbackwerk.

617. Aepfelkrapfen.

Ein Pfund Mehl, 8 Loth zerlassene Butter, 3 Loth fein gestoßener Zucker, eine Messerspitze voll Zimmt und ein Schoppen warme Milch geben einen Teig, an welchen 5 Eier geschlagen und eine kleine Messerspitze voll Salz gestreut wird; der Teig wird auf dem Nudelnbrett so lange gearbeitet, bis er Blasen wirft, mit 3 Löffeln voll Bierhefe noch ein wenig gearbeitet, auf dem Nudelnbrett messerrückendick ausgewellt, mit einem Model Kräpfchen daraus gestochen, mit Aepfelmuß gefüllt, diese gelb gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut.

618. Aepfelküchlein.

Hinreichend Mehl wird mit Wein zu einem Flädchenteig gemacht und 6 Eßlöffel voll heißes Schmalz, einer nach dem andern, daran gerührt; sollte der Teig zu dick werden, so wird mit Wein nachgeholfen. In diesen Teig werden Backäpfelschnitze getaucht, in heißem Schmalze sehr langsam unter häufigem Schütteln gebacken, auf Brodschnitten gelegt, damit sie ablaufen, mit Zucker und Zimmt bestreut und ganz heiß aufgetragen.

619. Aepfelküchlein anderer Art.

Mehl wird in einer Schüssel mit lauem Weißbier zu einem Teig, wie Flädchenteig, gemacht, 5 Eßlöffel voll siedend heißes Schmalz, einer nach dem andern, daran gerührt, Schnitte von guten Backäpfeln geschält, das Kernhaus ausgestochen, in den Teig gemengt, in heißem Schmalz langsam unter häufigem Schütteln der Pfanne ausgebacken und Zucker und Zimmt darauf gestreut.

620. Gebackene Aepfelschnitten.

Von 3 bis 5 Stück Mundbroden schneidet man die harte Rinde unten ab, taucht 3 bis 4 Schnitten zumal in die Milch, legt sie aufeinander und macht fort bis sie zu Ende sind. Nun macht man

folgenden Teig: einen Schoppen lauen Wein rührt man mit Mehl wie einen Flädchenteig, schält 6 bis 8 Aepfel, thut ein Stück Butter in eine Casserolle, die Aepfel, 2 Loth Zucker, ein Achtelpfund kleine Weinbeeren dazu, kocht sie damit weich, thut 2 Messerspitzen voll Zimmt daran, verrührt alles wie einen Brei und läßt es auf einer Platte erkalten; dann macht man Schmalz heiß, nimmt einen halben Löffel voll Aepfel, rührt sie an den Teig, nimmt 2 von den Schnitten, streicht von den gekochten Aepfeln einen Eßlöffel voll darauf, deckt eine andere Schnitte darauf, taucht sie in den Teig, backt sie gelb aus und streut Zucker und Zimmt darauf.

621. Bauernmocken.

In einen Vorteig (Zufang) von Mehl, Hefe und Milch wird Käs von einer Maas saurer Milch gethan, 2 Eier und ein Eigelb daran geschlagen, 3 Eßlöffel voll dicker saurer Rahm, ein Achtelpfund Zucker dazu gethan und alles mit Salz und Schnittlauch wohl vermengt. Dieser Teig wird noch eine Viertelstunde geklopft, bis er sich von der Schüssel losmacht und dann stehen gelassen, bis er reif ist. Dann sticht man mit einem Löffel lange Küchlein, legt sie in heißes Schmalz und backt sie langsam.

622. Gebackene Flädlein mit Mandelfülle.

Es werden Flädlein wie gewöhnlich gebacken; nur kommt etwas Zucker in die Masse. Man rührt ein Viertelpfund abgezogene und mit Eierweiß fein gestoßene Mandeln, 6 Loth fein gestoßenen Zucker, eine halbe am Reibeisen abgeriebene Citrone, 3 ganze Eier ganz dick, legt die Flädlein auseinander und bestreicht ein jedes mit der Fülle, rollt sie zusammen, schneidet jede dieser Rollen in 2 Theile, wendet sie in einem verklopften Ei um und backt sie in Schmalz gut aus. Man macht eine Wein- oder Milchsauce von Arak daran.

623. Gebackene Küchlein von Kalbsbrieschen.

2 abgeriebene Wecken weicht man in Wasser ein, drückt sie fest aus, rührt ein Viertelpfund Butter in einer Schüssel leicht, nimmt die Wecken dazu, siedet 2 Kalbsbrieschen in Wasser, schneidet diese, nachdem die Gurgeln und Adern davon geschnitten worden, in kleine Stückchen, dämpft in einer Casserolle mit einem Stück Butter 2 bis 3 gewiegte Schalottenzwiebeln, etwas Schnittlauch oder Petersilie, die Brieschen und Obiges miteinander, läßt es dann erkalten, rührt nun 5 Eier, eins nach dem andern, an die in Butter gerührten Wecken, thut die Brieschen nebst Salz und Muskatnuß dazu, macht von der Masse runde Küchlein und backt sie schön gelb in Schmalz. Man kann sie als Beilage geben.

624. Kapuzinerküchlein.

Man macht in einer Schüssel mit 2 Pfund Mehl, 3 Löffeln voll Bierhefe und einem halbsauren Rahm einen Vorteig, läßt ihn

gehen, stoßt ein Achtelpfund geschälte Mandeln, worunter einige bittere seyn müssen, recht fein, schneidet ein Viertelpfund Butter in den Teig, nimmt die Mandeln nebst 3 Eiern, einem Viertelpfund Zibeben, wovon die Kerne genommen wurden, dazu, arbeitet nun den Teig mit allem zusammen und läßt ihn nochmals in der Wärme gehen. Wenn er reif ist, wellt man ihn 2 messerrückendick aus, schneidet mit dem Backrädchen dreieckige Stückchen davon aus, backt die Küchlein in Schmalz und streut Zucker und Zimmt darauf.

625. Kartoffelküchlein.

Man reibt Kartoffeln, welche schon Tags zuvor gesotten worden, auf dem Reibeisen ab. Nebenbei macht man aus einem Mäßchen Mehl, guter Bierhefe und Milch einen Vorteig oder Hefenteig, den man in gemäßigter Wärme stehen läßt. Sodann läßt man ein Pfund Butter in einer Schüssel zergehen, thut die Kartoffeln daran, gießt einen halben Schoppen dicken sauren Rahm dazu und rührt es wohl durcheinander. Man kann auch Schnittlauch dazu thun; auch kommt Salz und Muskatnuß daran. Nun wird alles mit dem Hefenteig und 3 Eiergelb untereinander geknetet. Ist der Teig reif, so werden Küchlein daraus gemacht und in Schmalz gebacken.

626. Königsnudeln.

Ein Schoppen Milch wird siedend gemacht; man rührt so viel Mehl darunter bis es ein dicker Brei ist, nimmt etwas frische Butter dazu, schlägt 4 Eier, eines nach dem andern und 4 Dotter daran und kocht es so lange, bis es ganz trocken ist, thut es hernach in eine Schüssel nebst 2 Löffeln voll guter Bierhefe, und läßt es eine Zeit lang bei der Wärme stehen, macht Nudeln davon, backt sie in heißem Schmalz gut aus und streut Zucker und Zimmt darauf.

627. Berliner Pfannenkuchen.

Von einem Pfund Mehl macht man in einer Schüssel mit 2 Löffeln voll guter dicker Bierhefe und lauer Milch ein kleines Vorteigchen, stellt es auf die Seite und läßt es gehen. Sodann rührt man 8 Loth Butter in einer Schüssel ganz schaumig, 4 Eiergelb, eines nach dem andern, daran, arbeitet die gerührte Butter und das Mehl durcheinander, Salz und Zucker dazu, dann den Teig noch eine Viertelstunde; sollte er noch zu fest seyn, so kann noch lauer Rahm dazu genommen werden. Den Teig stellt man noch ein Mal in die Wärme und läßt ihn gehen, aber nicht ganz reif. Unterdessen nimmt man ein Viertelpfund große und kleine Weinbeeren, wellt den Teig zur Hälfte auf dem Nudelnbrett stark messerrückendick aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, belegt ihn ganz mit Rosinen und Zibeben, wellt den andern Teig eben so dünn aus, legt ihn auf den ersteren Kuchen, schneidet oder sticht mit einem runden Mödelchen Küchlein davon aus, backt sie in einer Pfanne mit heißem Schmalz schön gelb aus und streut Zucker und Zimmt darauf.

628. Oesterreichischer Pfannenkuchen.

Man schneidet Speck in Würfel, läßt ihn in einer Flädchenpfanne zergehen und schneidet 2 bis 3 Zwiebeln der Länge nach daran; dann macht man einen Kochlöffel voll Mehl mit Milch an und schlägt 3 Eier daran, schneidet Fleisch, von welcher Gattung es seyn mag, in kleine Stückchen und legt es in die Pfanne, schüttet den Teig darauf, deckt die Pfanne zu und läßt den Kuchen auf beiden Seiten backen.

629. Gebackene Rosen.

Von 3 bis 4 Eiern macht man einen Nudelnteig, arbeitet 4 Loth Butter darunter, wellt ihn stark messerrückendick aus, sticht mit einem blechernen Rosenmödelchen 4 Stücke davon aus, bestreicht ein jedes in der Mitte, legt die 4 Stückchen aufeinander, drückt sie in der Mitte fest zusammen, backt sie in heißem Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

630. Schneeballen.

Man nimmt 4 Eigelb, 2 Löffel voll gestoßenen Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, 2 Löffel voll dicken sauren Rahm, 6 Loth Mehl, thut alles zusammen auf ein Nudelnbrett, wellt einen Teig wie zu Nudeln, formt mit dem Backrädchen etwa 4 Zoll große Kreise und zieht in jeden Kreis 6 Linien hinein, indem man jedoch einen kleinfingerbreiten Rand läßt; sodann hebt man von den sich ergebenden 7 Streifen den zweiten, vierten und sechsten in die Höhe, wodurch die andern sich senken, bringt die Ballen in eine nicht zu große Pfanne mit siedendem Schmalz, backt sie schön gelb aus und streut Zucker und Zimmt darauf.

631. Strauben.

Man läßt in einer messingenen Pfanne 4 Loth Butter, eine halbe Maas Wasser und Mehl so lange miteinander kochen, bis der Teig sich von der Pfanne losschält; nun rührt man ungefähr 6 bis 7 Eier daran, bis der Teig so dünn ist, daß er läuft, bestreicht einen Straubentrichter mit heißem Schmalz, läßt durch diesen den Teig ins heiße Schmalz laufen, wendet die Strauben um, backt sie auch auf der andern Seite und streut Zucker und Zimmt darauf.

632. Weinstrauben.

Man rührt einen Schoppen Wein, 2 Loth Butter, eine Messerspitze voll Zimmt, 12 Loth Mehl und 2 Loth Zucker recht glatt miteinander, macht den Teig mit Eierweiß dünn, daß er gut läuft, begießt den Straubentrichter mit heißem Schmalz und läßt den Teig dadurch in eine Pfanne mit heißem Schmalz laufen, backt in diesem die Strauben gelb, wendet sie um, backt sie auf der andern Seite, krümmt sie über einem Holz und streut Zucker und Zimmt darauf.

633. Zuckerstrauben.

Ein Viertelpfund Mehl, 6 Loth Zucker, 3 Löffel voll Wein und 3 Löffel voll Rosenwasser rührt man mit Eierweiß an, macht den Teig etwas dünner als gewöhnlichen Straubenteig, läßt heißes Schmalz durch den Straubentrichter laufen, backt durch diesen die Strauben in heißem Schmalz aus, drückt sie, während sie noch heiß sind, über ein Wellholz und streut Zucker und Zimmt darauf.

634. Tabaksrollen.

Ein Butterteig oder sonst ein mürber Teig wird stark messerrückendick ausgewellt, 3 Finger breite und halbviertel lange Streifchen davon geschnitten und mit Eiern bestrichen. Dann wird ein Viertelpfund Zibeben und Rosinen in einem kleinen Geschirr mit einem Glas Wein eine Viertelstunde lang gekocht, bis keine Brühe mehr vorhanden ist; nachdem dieses mit 2 Loth abgezogenen Mandeln und einem Loth Citronat vermischt ist, streicht man die Masse auf die Streifchen und rollt diese, wenn sie mit Eier bestrichen sind, auf Hölzchen, die gleichfalls mit Butter bestrichen sind, bindet sie mit Faden zusammen und backt sie in heißem Schmalz schnell gelb. Nachher nimmt man den Bindfaden wieder ab, läßt die Rollen auf Brodschnitten ablaufen, zieht die Hölzchen heraus und streut Zucker und Zimmt auf die Rollen.

635. Kleine Tabaksrollen.

Ein halbes Pfund Mehl, 4 Loth gestoßene Mandeln, 4 Loth fein gestoßener Zucker, 4 Loth zerlassene Butter, ein halbes Glas Wein und von einer halben Maas saurer Milch der Rahm werden zu einem Teig gemacht, messerrückendick ausgewellt und Streifchen davon auf fingerdicke und fingerlange Hölzchen, die mit Butter bestrichen sind, aufgerollt, mit Bindfaden umbunden, in heißem Schmalz schön gelb gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut.

636. Gebrühter Teig.

Man läßt einen Schoppen Wasser, einen Schoppen Milch und 3 Loth Butter in einer messingenen Pfanne kochen, rührt so viel Mehl darein, bis es so dick wie Teig ist, und trocknet es auf dem Feuer gut ab. Diesen Teig nimmt man in eine Schüssel und schlägt 6 bis 8 Eier daran. Er ist zu breiten Küchlein, Holderküchlein und anderem Backwerk zu gebrauchen; auch kann man Kälberfüße darin backen.

Zuckerbackwerk und Confekt.

637. Anisküchlein.

Man schlägt 5 Eierweiß zu einem Schnee, thut ein halbes Pfund schönen weißen Zucker daran, rührt dieß eine halbe Stunde lang, mischt dann für 2 Kreuzer reinen Anis und so viel Mehl darunter, bis der Teig nicht mehr zerläuft, belegt ein schwarzes Blech mit Oblaten, sezt kleine Häuflein von dem Teige darauf und backt sie bei gelinder Hitze im Ofen, so daß sie ganz weiß bleiben.

638. Anislaibchen auf Oblaten.

Ein halbes Pfund Zucker, 7 Eierweiß und den Saft von einer Citrone rührt man zu weißem Eis, nimmt dann 6 Loth feines Mehl und 2 Loth sauber gewaschenen Anis dazu. Nachdem man an einem kleinen Wenig von dieser Masse im Ofen beobachtet hat, ob sie nicht mehr zerfließt, werden auf weiße Oblaten, die man auf ein schwarzes Blech gelegt, von der Masse mit einem Caffeelöffel kleine Laibchen gesezt, langsam im Ofen gebacken, aber nur so, daß sie keine gelbe Farbe bekommen, sondern hübsch weiß bleiben.

639. Aepfel in Butter gebacken.

Man schält Borsdorferäpfel, schneidet oben einen kleinen Deckel ab und das Kernhaus heraus, kocht kleine und große Weinbeeren eine halbe Viertelstunde lang mit Wein auf, wiegt sie und füllt die Aepfel damit aus. Dann wellt man einen feinen Butterteig messerrückendick aus, schneidet 2 zwei Finger breite Streifchen, legt sie über's Kreuz, stellt einen Apfel darauf und hebt die 2 Streifchen am Apfel in die Höhe; oben kommen andere 2 Streifchen zu liegen, die man abwärts biegt und mit den unteren mit Ei zusammenklebt; sodann bestreicht man alle Streifchen mit Ei, sezt die Aepfel auf ein schwarzes Blech, backt sie und streut Zucker darauf.

640. Aepfelschaum.

Man bratet 6 Borsdorferäpfel, schabt das Mark davon und rührt es mit einem Viertelpfund fein gesiebtem Zucker eine halbe Stunde lang; schlägt sodann von 3 Eiern einen steifen Schnee, mengt diesen mit dem Gelben von einer halben am Reibeisen abgeriebenen Citrone unter die Masse, belegt ein Blech mit Oblaten, sezt Häuflein darauf und backt sie im Ofen.

641. Kleine Butterbiscuits.

Zu einem Viertelpfund frischer Butter, in einer Schüssel zu Schaum gerührt, rührt man nach und nach 6 Eigelb, ein Viertelpfund fein gesiebten Zucker, die Schale von einer halben Citrone, am Reibeisen abgerieben, den Schnee von 6 Eierweiß, mit 6 Löffeln voll feinem Mehl vermischt, und macht alles gut untereinander. Diesen

Teig füllt man in 1 Finger lange und 2 Finger breite, mit zerlassener Butter innen angefeuchtete Kapseln von steifem Papier und backt sie darin im Ofen.

642. Kleine Butterbiscuits anderer Art.

Ein halbes Pfund Butter wird in einer Schüssel schaumig gerührt; dann werden 6 Eier, eines nach dem andern, ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker, wenn man will, auch eine kleine Hand voll Weinbeeren, 6 Loth Mehl darunter gerührt und die Masse in kleine blecherne, bestrichene Mödelchen gefüllt und im Ofen gebacken.

643. Citronenbiscuit.

Eine ganze Citrone wird an einem Stück Zucker abgerieben, das Geriebene mit 2 Eierweiß und einem halben Pfund fein gestoßenem Zucker zu einem dicken Eis gerührt, dieses auf einem Nudelnbrett gewellt, mit der Hand breit gedrückt, ein Biscuitmödelchen in kaltes Wasser getaucht, der Teig darein gelegt und die Biscuits in einem abgekühlten Ofen gebacken.

644. Schmales Anisbrod.

Ein Pfund Zucker, 10 Eigelb, den Schnee von 10 Eierweiß rührt man ein halbe Stunde stark untereinander, dann nimmt man eine am Reibeisen abgeriebene Citrone, ein starkes Pfund Mehl, 2 Hände voll sauber gewaschenen Anis zu Obigem, streut Mehl auf ein schwarzes Blech, macht lange, handbreite Stangen von dem Teig, legt sie darauf, backt sie im Ofen, schneidet sie, wenn sie erkaltet sind, in Schnitten und bäht sie in einem nicht zu heißen Ofen.

645. Belgrader Brod.

Ein Viertelpfund abgezogene Mandeln wird möglichst fein geschnitten, eben so viel Mandeln mit Rosenwasser fein gestoßen, beides sodann in eine Schüssel zusammen gethan, 12 Loth Zucker, 10 Loth Mehl, ein Quint gestoßener Zimmt, ein Quint Nelken, das fein gewiegte Gelbe von einer Citrone und 1 Messerspitze voll Pottasche, daran 2 bis 3 Eier geschlagen, gibt einen Teig, den man fingerdick auswellt und fingerlange Stückchen daraus schneidet; diese klopft man mit dem Messer ein wenig breit, läßt sie auf Oblaten auf einem schwarzen Blech eine Viertelstunde stehen und backt sie dann im Ofen.

646. Citronenbrod.

Aus einem Pfund Mehl, einer Messerspitze voll Salz, 4 Loth feinem Zucker, 8 Loth zerlassener Butter, 2 Löffeln voll guter Bierhefe, dem Gelben von einer halben Citrone, 2 Eiern und 2 Dottern, macht man in einer Schüssel einen festen Teig, arbeitet ihn eine Viertelstunde auf dem Nudelnbrett und macht einen langen Stängel davon,

den man auf einem mit Mehl bestreuten schwarzen Blech bei gelinder Wärme gut gehen läßt; wenn er reif ist, bestreicht man ihn mit einem verklopften Ei und backt ihn im Ofen. Den andern Tag schneidet man den Stängel in dünne Schnitten, die man auf einem schwarzen Bleche im Ofen schön gelb ausbackt.

647. Citronenbrod anderer Art.

Zu einem halben Pfund gesiebtem Zucker thut man den Schnee von 2 Eierweiß und 2 Eigelb, rührt dieß eine Viertelstunde; hiezu rührt man ferner das am Reibeisen abgeriebene Gelbe einer Citrone und von einer halben Citrone den Saft, mengt 8 Loth Mehl darunter, sezt von dieser Masse lange oder runde Laibchen auf Oblaten auf einem Bleche und backt sie.

648. Brod von hartgesottenen Eiern.

Von 6 hartgesottenen Eiern wird das Gelbe durch ein Haarsieb getrieben, aufs Nudelnbrett genommen, 4 Loth Zucker, 2 Eigelb, etwas Gelb von einer Citrone und Mehl darunter gemischt, zerlassene Butter daran gegossen und wie ein Nudelnteig gearbeitet; aus diesem macht man ein Viertel lange Stängel, sezt sie auf ein mit Speck bestrichenes schwarzes Blech, bestreicht sie mit einem Ei und grobgestoßenem Zucker, backt sie im Ofen gelb und gibt sie zum Thee.

649. Freimaurerbrod.

1½ Viertelpfund abgezogene und mit Rosenwasser gestoßene Mandeln, 1½ Viertelpfund Zucker, 4 Loth fein gewiegter Citronat, 2 Loth Pomeranzenschalen ebenfalls fein gewiegt, ein halbes Quint gestoßener Zimmt, ein Quint Nelken und der Schnee von 2 bis 3 Eierweiß werden in einer Schüssel eine Viertelstunde lang mit einander gerührt, fingerlange Stängel daraus gemacht und diese auf einem mit Speck oder Wachs bestrichenen Blech im Ofen gebacken.

650. Freimaurerbrod anderer Art.

An ein Viertelpfund fein gesiebten Zucker schlägt man 2 ganze Eier und 2 Dotter und rührt es recht untereinander, bis es dick wird; dann reibt man von einer halben Citrone das Gelbe am Reibeisen ab, knetet Mehl darein, bis man es gut auf dem Nudelnbrett arbeiten kann, macht fingerslange Stängelchen daraus, legt sie auf ein mit Speck bestrichenes Blech, macht mit dem Messerrücken 2 Risse in dieselben, schneidet Citronat so lang und so breit als die Risse sind, legt ihn in die Risse, läßt sie noch eine Viertelstunde stehen, daß sich der Zucker in die Höhe zieht, und backt sie dann.

651. Schloßerbrod.

Ein halbes Pfund fein gesiebten Zucker, 2 ganze Eier und 3 Dotter und von einer Citrone das am Reibeisen abgeriebene Gelbe rührt man eine Viertelstunde miteinander, mischt 18 Loth Mehl darunter,

macht auf dem Nudelnbrett fingerlange Stängelchen davon, die in der Mitte etwas dünner sind, als an den Enden, bestreicht ein schwarzes Blech mit Speck, bestreut es mit Anis, sezt die Brödchen, nicht sehr nahe zusammen, darauf und backt sie im Ofen schön gelb aus.

652. Schwedisches Brod.

Man stoßt ein Viertelpfund Mandeln mit Rosenwasser nicht zu fein und mischt sie mit einem halben Pfund fein gesiebtem Zucker, einem Quint Zimmt, einem Quint Nelken, einem Quint Cardamomen, Muskatblüthe, einer Messerspitze voll Pfeffer und 4 Loth feinem Mehl, schlägt ein Ei daran, macht einen Teig davon, wellt ihn fingerdick aus, sticht mit einem kleinen Trinkgläschen Stückchen daraus, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie im Ofen. Wenn sie aus dem Ofen kommen, macht man folgendes Eis daran: An ein Eiweiß rührt man 4 Loth Zucker, einige Tropfen Citronensaft, rührt dieses eine Zeit lang miteinander, bestreicht die Brode mittelst eines Pinsels damit und läßt sie im Ofen ganz ausbacken.

653. Spanisches Brod.

Ein Ei und 3 Eigelb, ein Viertelpfund fein gesiebten Zucker, ein Stückchen gestoßene Vanille rührt man eine starke Viertelstunde miteinander, mengt ein Viertelpfund feines Mehl darunter, legt auf ein schwarzes Blech steifes Papier, bestreut es mit ein wenig Zucker, sezt mit einem Caffeelöffel kleine Häuflein von der Masse darauf und läßt sie in einem abgekühlten Ofen ausbacken.

654. Wiesbadner Brod.

Ein Viertelpfund Butter, ein halbes Pfund Mehl, 6 Loth Zucker, von einer Citrone das Gelbe am Reibeisen abgerieben, 6 Eigelb geben zusammen einen Teig, aus dem man fingerlange Stängelchen macht, welche man mit einem Messer auf einem schwarzen, mit Speck bestrichenen Bleche reißt, im Ofen backt und mit Citronen- oder Chokoladeeis übergießt.

655. Butterblumen.

Ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund Mehl, 4 Löffel voll Zucker, 3 Löffel voll Wein werden auf dem Nudelnbrett mit einem Eigelb zu einem Teige gemacht, den man stark messerrückendick auswellt, mit allen Formen blecherner Mödelchen Figuren daraus sticht; diese legt man auf ein schwarzes Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit gestoßenen Mandeln und backt sie.

656. Butterbretzeln.

Ein Viertelpfund Butter, ein halbes Pfund Mehl, ein Viertelpfund Zucker, ein Ei, ein Dotter und ein Eßlöffel voll süßer oder saurer Rahm wird in einer Schüssel oder auf dem Nudelnbrett recht untereinander gemacht und kleine Bretzeln oder Ringchen daraus formirt,

mit Eiergelb bestrichen, bittere gewiegte Mandeln darauf gestreut und gebacken.

657. Butterlaibchen.

Es werden 2 Eier mit einem Viertelpfund Butter, einem Viertelpfund Zucker und einem Viertelpfund fein gestoßenen Mandeln eine Viertelstunde lang gerührt, $1\frac{1}{2}$ Viertelpfund Mehl, von einer halben Citrone das Gelbe, am Reibeisen abgerieben, und eine Messerspitze voll gestoßener Zimmt darein gearbeitet; von diesem Teige werden Laibchen von der Größe einer Welschnuß auf ein mit Speck bestrichenes Blech gelegt, mit Ei bestrichen, mit grob gestoßenem Zucker bestreut und gebacken.

658. Schweizer Butterlaibchen.

Es werden 2 Eier, ein Viertelpfund Zucker, eben so viel Mandeln und ein Viertelpfund Butter miteinander abgerührt; alsdann kommen $1\frac{1}{2}$ Vierling Mehl daran, wenn es beliebt, auch klein geschnittene Citronenschalen und gestoßener Zimmt. Nun wird ein Blech mit Mehl bestreut, mit einem Löffel von dem Teig Laibchen, etwas größer als ein Pfeffernüßchen, aufgesezt und im Backofen gebacken. Man kann sie mit Ei bestreichen, mit Zucker und gewiegten Mandeln bestreuen, oder auch die Mandeln aus dem Teig weglassen und dafür zu so viel Butter und Zucker als oben bestimmt ist, 3 Eier, ein halbes Pfund Mehl, 8 bis 10 abgezogene Mandeln und 3 Loth geschnittenen Citronat in den Teig nehmen; im Uebrigen werden sie wie die vorigen Laibchen gemacht.

659. Butterstritzel.

Von einem Pfund Butter, einem Pfund Mehl, 4 Eiergelb, 2 Löffeln voll Zucker macht man einen Teig (sollte er zu fest seyn, so kann ein wenig Wasser dazu genommen werden), arbeitet diesen auf einem Nudelnbrett zusammen, schlägt ihn übereinander, verfährt so 4 Mal damit; zum fünften Mal wellt man ihn laubdünn aus, streut gestoßenen Zucker darauf, schlägt ihn 4 Mal übereinander, schneidet 1 Finger lange und 2 Finger breite Stückchen davon, legt sie auf ein schwarzes Blech, bestreicht sie mit Eierweiß, streut Zucker darauf und backt sie im Ofen schön gelb.

660. Caffeeküchlein.

Eine halbe Maas Milch oder Wasser, ein Viertelpfund Butter und ein Viertelpfund Zucker, woran eine Citrone abgerieben wurde, läßt man 4 Minuten lang miteinander kochen, rührt 12 Loth Mehl daran und kocht Alles miteinander so lange, bis der Teig trocken ist, dann schlägt man 6 Eier daran, bestreicht ein schwarzes Blech mit Speck, streut ein wenig Mehl darauf, sezt mit einem Löffel von dem Teig Häufchen darauf und backt sie im Ofen gelb.

661. Chokoladeküchlein.

Man schlägt 2 Eierweiß zu einem steifen Schnee, rührt ein halbes Pfund fein gesiebten Zucker darein, eben so viel geriebene Chokolade, mischt es untereinander, sezt Häufchen davon auf ein schwarzes, mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie im Ofen.

662. Citroneneis.

Die Schale von einer Citrone reibt man an einem Viertelpfund Zucker ab; der übrige Zucker wird fein gestoßen und gesiebt, von der Citrone der Saft daran gedrückt; dann schlägt man ein Eiweiß zum Schnee, rührt es miteinander eine Viertelstunde und braucht es nach Belieben.

663. Gelbes Eis.

Eine kleine Messerspitze voll Safran und einen Löffel voll kochendes Wasser läßt man einen Augenblick stehen, nimmt ein Viertelpfund fein geriebenen Zucker dazu, schlägt ein Eiweiß daran, rührt es eine Viertelstunde miteinander, nimmt von dem angebrühten Safran tropfenweise dazu, bis es schön gelb ist und braucht es nach Belieben.

664. Rothes Eis.

An ein Viertelpfund geriebenen feinen Zucker schlägt man ein Eiweiß, rührt es eine Viertelstunde miteinander, thut tropfenweise Erbselensaft oder Cochenillefarbe dazu, bis es schön roth ist, und braucht es nach Belieben.

665. Weißes Eis.

Ein Viertelpfund Zucker wird ganz fein gestoßen, durch ein Haarsieb gezogen, ein Eiweiß daran geschlagen und von einer Citrone der Saft dazu gethan; man rührt es eine Viertelstunde, bis es ganz weiß wird, und braucht es nach Belieben.

666. Zimmteis.

An ein Viertelpfund fein geriebenen Zucker schlägt man ein Eiweiß, rührt es eine Viertelstunde miteinander, nimmt ein Loth gestoßenen Zimmt dazu und ein paar Tropfen Citronensaft.

667. Gebackene Finger von Mandelteig.

Von einem Pfund Mehl, einem Viertelpfund Butter, einem Viertelpfund gestoßenen Mandeln, einem halben Glas Wein, Zimmt und Nelken (nach Belieben), der Schale von einer Citrone, etwas Pomeranzenschalen und 2 Eiern wird ein glatter Teig bearbeitet, Fingerlein daraus gemacht und im heißen Schmalz gebacken.

668. Flugpasteten.

4 Eierweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, ein Täfelchen geriebene Chokolade darunter gerührt, Manchetten von

weißem Papier gemacht, diese auf ein schwarzes Blech gestellt, die Masse darein gefüllt und 4 Minuten lang im Rohr getrocknet.

669. Galanterieküchlein.

Ein Pfund schönes Mehl und ein Pfund Butter reibt man mit der Hand untereinander, bis nichts mehr von der Butter zu sehen ist, nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker und 2 Eier dazu, wellt den Teig aus, schlägt ihn übereinander, wellt ihn fingerdick aus, sticht mit einem blechernen Mödelchen Küchlein davon aus, bestreicht sie mit Eierweiß, streut grob gestoßenen Zimmt und Zucker darauf und backt die Küchlein schön gelb.

670. Geduldzeltchen.

Von 5 Eierweiß wird ein steifer Schnee geschlagen, mit einem halben Pfund Zucker und 8 Loth Mehl und dem Gelben einer Citrone ganz dick gerührt, ein schwarzes Blech mit Wachs bestrichen, mit einem durchs Wasser gezogenen Trichter tropfenweise von der Masse auf das Blech laufen gelassen und im Ofen getrocknet; sie müssen aber weiß bleiben.

671. Aufgelaufene Geduldzeltchen.

An ein Ei wird in einer Schüssel ein Viertelpfund fein gesiebter Zucker eine halbe Stunde lang gerührt, hernach ein Viertelpfund vom schönsten Mehl, das von einer halben Citrone am Reibeisen abgeriebene Gelbe darunter gemischt, davon auf ein mit Wachs oder Speck bestrichenes schwarzes Blech kleine Häuflein gesezt und im Ofen gebacken.

672. Haselnußküchlein.

Ein Viertelpfund Zucker, 6 Eierweiß, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 8 Loth Butter, 4 Loth Mehl und 2 Hände voll gestoßene Haselnüsse arbeitet man recht durcheinander, backt sie im Waffeleisen gelb und streut Zucker darauf.

673. Hippen mit Mandeln.

2 Eierweiß, ein Viertelpfund gesiebter Zucker, ein Viertelpfund fein gestoßene Mandeln und eine Messerspitze voll Zimmt werden eine Viertelstunde miteinander gerührt, die geriebene Schale von einer Citrone, der Saft von einer halben Citrone und 3 Loth Mehl damit vermischt, ein schwarzes Blech mit Speck bestrichen, Hippen von der Masse gemacht, dieselben schön gebacken und, wenn sie noch recht warm sind, über ein rundes Holz gedrückt.

674. Hippen ohne Mandeln.

4 Loth Mehl rührt man mit Wein oder weißem Bier glatt, nimmt 4 Eierweiß, 3 Loth gestoßenen Zucker, ein Quint Zimmt und eine halbe Muskatnuß dazu, rührt noch einmal Alles recht untereinander, bestreicht ein Hippeneisen mit Speck, macht es heiß, gießt einen Eßlöffel voll von dem Teig daran, backt die Hippen schön gelb und drückt sie noch heiß über ein rundes Holz.

675. Wiener Hippen.

Man macht von einem Vierling Mehl, 4 Loth Schmalz, 4 Loth gestoßenen Mandeln, einem Viertelpfund gesiebten Zucker, 4 Eiern, von der Schale und dem Saft einer Citrone und einem Löffel voll süßem Rahm einen glatten Teig, backt ihn im Hippeneisen und rollt die Hippen, ehe sie kalt werden, auf.

676. Gewöhnliches Hutzelnbrod (Schnitzbrod).

Man siedet Hutzeln und Zwetschgen, so viel man braucht, nimmt auch nach Belieben Rosinen dazu, schneidet ein halbes Pfund abgezogene Mandeln der Länge nach, macht 50 bis 60 Stücke welsche Nüsse aus, nimmt Zimmt, Nelken, Anis, Feigen, ein Glas Kirschengeist dazu, mischt Waizenmehl und etwas Bierhefe mit der gekochten Hutzelnbrühe, macht einen (sog.) Vorteig davon und läßt ihn in der Wärme gehen; wenn er reif ist, arbeitet man ihn recht zusammen, salzt ihn, stellt ihn wieder zur Wärme, läßt ihn halbreif werden, macht Laibchen davon, arbeitet von den gewürzten Hutzeln darein, bestreicht die Laibchen mit Hutzelnbrühe, läßt sie noch einmal gehen und backt sie dann im Ofen.

677. Bozener Hutzelnbrod.

Einen Vierling Hutzeln siedet man recht weich, schneidet sie in kleine Stückchen, nimmt Butzen und Stiele davon, macht ein Pfund Zibeben, ein Pfund Weinbeeren, 2 Pfund sauber gewaschene ausgesteinte Zwetschgen, 12 Feigen, ein Pfund abgezogene und fein geschnittene Mandeln, 2 Loth Zimmt, ein halbes Loth Nelken, für 6 Kreuzer Kubeben und Kardamomen (fein gestoßen), ein Pfund Citronat und Pomeranzenschalen (fein geschnitten) gut untereinander, nimmt 3 Hände voll Mehl aufs Nudelnbrett, macht einen festen Teig mit Wasser an, wellt ihn stark messerrückendick aus, schlägt die Masse darein, macht das Brod rund, aber höchstens 4 Finger hoch, stupft es ein wenig, thut es in den Backofen und läßt es recht schön backen. Man macht folgendes Eis darüber: von 2 Eierweiß und einem Viertelpfund fein gestoßenem Zucker, dem Saft einer halben Citrone rührt man ein dickes Eis, bestreicht das Hutzelnbrod messerrückendick damit und garnirt es mit eingemachten Früchten nach Belieben.

678. Kindbetterinbrod.

Ein Viertelpfund Butter, ein Viertelpfund fein gestoßene Mandeln, von einer halben Citrone das Gelbe, 4 Loth fein gestoßener Zucker, ein Viertelpfund feines Mehl und ein Ei werden zu einem Teig zusammengearbeitet, daraus daumengroße Stängelchen, an beiden Enden spitzig, gemacht, mit dem Messer Gitter darauf gerissen, auf ein schwarzes, mit einer Speckschwarte bestrichenes Blech gelegt, mit Eierweiß bestrichen, mit grob gestoßenem Zucker bestreut und im Ofen gebacken.

679. Kofern.

Man rührt 6 Loth Butter, 4 Loth Zucker, eine halbe am Reibeisen abgeriebene Citrone, ein ganzes Ei, 8 Loth feines Mehl, einen Löffel voll süßen Rahm, ein halbes Loth Pomeranzenschalen, Zimmt und Nelken nach Belieben, miteinander recht glatt an, bestreicht das Koferneisen mit Speck, macht es heiß, gießt einen Löffel voll von dem Teig hinein, macht das Eisen fest zu, backt die Kofern auf diese Art aus und drückt sie, während sie noch heiß sind, auf ein rundes Holz.

680. Böhmische Kolatschen.

Aus 2 Pfund Mehl, 3 Löffeln voll guter weißer Bierhefe und einem Schoppen warmer Milch macht man in einer Schüssel einen Vorteig, den man bei gelinder Wärme gut gehen läßt. Hierauf wird er mit 5 Eierdottern und 2 Loth gestoßenem Zucker mit der Hand gearbeitet, auf dem Nudelnbrett ausgewellt, 12 Loth Butter auf den Kuchen geschnitten, die Kuchen übereinander geschlagen und nochmals ausgewellt; dieses Verfahren wird so lange fortgesezt, bis nichts mehr von der Butter zu sehen ist. Dann kommt der Teig wieder in die Schüssel, wo man ihn gehen läßt; hernach macht man runde Häufchen davon, welche man auf ein Blech sezt und langsam gehen läßt; drückt mit einem Ei eine Vertiefung hinein, füllt diese mit Aprikosenmarmelade aus, legt ein wenig Schnee von Eierweiß darauf, bestreut dieselben mit Zucker und Vanille und backt sie eine halbe Stunde nicht zu heiß.

681. Luftnudeln.

8 Loth Butter, 8 Loth Wasser und 12 Loth Zucker werden in einer messingenen Pfanne miteinander gekocht und dann 9 Loth feines Mehl und für 9 Kreuzer gestoßene Vanille dazu gerührt. Ist der Teig so getrocknet, daß er sich von der Pfanne losschält, so wird er in eine Schüssel genommen, 6 Eier, eines nach dem andern, daran gerührt und von solcher Masse daumenlange Nudeln auf einem mit Fett bestrichenen schwarzen Bleche bei guter Hitze gebacken.

682. Makronen.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln werden mit Eierweiß im Reibstein fein gerieben (auf ein Pfund Mandeln rechnet man 4 große oder 5 kleine Eierweiß), in einer Schüssel mit einem Pfund gesiebten Zucker zusammengearbeitet und 2 Eierweiß daran gerührt. Davon sezt man runde oder längliche Makronen auf Oblaten auf einem schwarzen Bleche und backt sie in einem abgekühlten Ofen aus.

683. Gebackene Mandeln.

Man rührt 3 Eierdotter und ein Ei an ein Viertelpfund Zucker, nimmt es in eine Schüssel, reibt eine Citrone am Reibeisen ab, läßt welschnußgroß Butter zergehen und rührt Alles untereinander. Darauf mischt man 5 Loth Mehl darunter, wellt den Teig auf dem

Nudelnbrett fingersdick aus, sticht mit einem blechernen Mödelchen, das die Form einer Mandel hat, die Kuchen aus, backt die Küchelchen im heißen Schmalz gelb und bestreut sie mit Zucker. Beim Ausstechen darf nicht mehr viel Mehl hinein gearbeitet werden.

684. Gebackene Mandeln anderer Art.

Man stößt ein Viertelpfund abgezogene Mandeln mit Rosenwasser ganz fein, bringt sie in eine Schüssel, schlägt 2 Eier daran, thut 4 Loth fein gestoßenen Zucker dazu und rührt die Masse eine Viertelstunde lang. Dann kommt von einer halben Citrone die am Reibeisen abgeriebene Schale und eine Messerspitze voll Zimmt dazu. Alles wird nun mit 12 Loth feinem Mehl gut gerührt, auf einem mit Mehl bestreuten Brett kleinfingerdick gewellt und ebenfalls mit einem Mödelchen Mandeln daraus gestochen, die man in heißem Schmalz schön gelb ausbackt und mit Zucker bestreut.

685. Gebackene Mandeln anderer Art.

3 Eierdotter, 1 Löffel voll Kirschengeist und 2 Löffel voll Zucker macht man untereinander, rührt so viel Mehl darein, bis man den Teig würgen kann; im Uebrigen werden sie gemacht, wie die andern gebackenen Mandeln und mit Zimmt und Zucker bestreut.

686. Geröstete oder gebackene Mandeln.

Ein halbes Pfund Zucker wird geläutert, ein halbes Pfund Mandeln mit einem Tuch abgerieben und in dem Zucker gekocht, bis sie krachen. Dann werden sie vom Feuer genommen und so lange umgerührt, bis sie kalt sind, ferner wieder gekocht, bis sie glänzen, auf einem Brett verzupft und dann aufbewahrt.

687. Mandelbögen.

Man schneidet ein Viertelpfund abgezogene Mandeln so fein wie möglich, von einer Citrone wird das Gelbe abgerieben, von 3 Eiern ein steifer Schnee geschlagen und die Mandeln mit 3 Loth gestoßenem Zucker darunter gemengt. Dann bestreicht man ein schwarzes Blech mit Wachs, schneidet stark messerrückendicke, fingersbreite und fingerslange Stückchen von der Masse darauf und backt sie im Ofen gelb; dann wird das Gebackene gleich auf dem Wellholz krumm gemacht.

688. Aufgelaufenes Mandelnbrod.

Ein Pfund abgeschälte Mandeln werden der Länge nach so fein als möglich geschnitten, von 4 Eierweiß und einem Viertelpfund gesiebtem Zucker ein dickes Eis gerührt, ein Loth feines Mehl nebst den Mandeln dazu genommen, Oblaten auf ein schwarzes Blech gelegt, fingersdick die Masse darauf gestrichen und das Mandelnbrod im Ofen gebacken.

689. Falsches Mandelnbrod.

1½ Viertelpfund Mehl, ein Viertelpfund Zucker, ein Viertelpfund Butter, ein Stück Zucker, woran eine Citrone abgerieben, wird zusammen auf dem Nudelnbrett zu einem Teig gemacht; dazu kommen 2 bis 3 Löffel voll Wein, dann wird der Teig noch einmal gearbeitet, stark messerrückendick ausgewellt, mit einem viereckigen Mödelchen Küchlein daraus gestochen, diese auf einem mit Mehl bestreuten Blech, mit verklopftem Ei bestrichen, viel Zucker und Zimmt darüber gestreut und im Ofen gebacken.

690. Mandelhäufchen.

Man schneidet ein halbes Pfund abgezogene Mandeln der Länge nach, rührt sie mit 4 Loth Citronat, Pomeranzenschalen, der Schale einer Citrone (welches Alles fein gewiegt wird), 4 Eierweiß zu Schnee geschlagen und ein halbes Pfund gesiebten Zucker eine starke Viertelstunde, belegt ein schwarzes Blech mit Oblaten, setzt Häufchen von der Masse darauf und backt diese im Ofen gelb.

691. Mandelhäufchen anderer Art.

Der steife Schnee von 2 Eierweiß und ein Viertelpfund fein gesiebter Zucker werden zu dickem Eis gerührt, etwas Citronengelb daran gerieben und mit einem Viertelpfund abgezogenen, möglichst fein geschnittenen Mandeln untereinander gemacht. Sodann werden Oblaten auf ein schwarzes Blech gelegt und von der Masse Häufchen so groß wie eine Welschnuß darauf gesetzt, worauf man sie in einem abgekühlten Ofen gelb backt.

692. Mandelkränzchen.

Aus 12 Loth Mehl, einem Viertelpfund Butter, 4 Loth Zucker, 2 Löffeln voll Rosenwasser, 2 bis 3 Eierweiß wird auf dem Nudelnbrett ein Teig gut durchgearbeitet, Kränzchen davon gemacht, die man auf ein mit Mehl bestreutes Blech legt, mit Ei bestreicht, mit grob gestoßenem Zucker und Mandeln bestreut und im Ofen gelb backt.

693. Mandelküchlein.

Aus einem Viertelpfund Butter, einem halben Pfund Mehl, 4 Loth Zucker und einem Eidotter wird auf dem Nudelnbrett ein Teig gemacht, dieser messerrückendick ausgewellt, mit einem Trinkglas Küchlein daraus gestochen und auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt. 4 Loth abgezogene Mandeln werden mit Rosenwasser gestoßen und auf einen Teller geschüttet, wo noch 2 Loth gestoßener Zucker, 2 Messerspitzen voll Zimmt und der Saft von einer Citrone darunter gemengt wird. Diese Masse wird auf die Küchlein vertheilt und dieselben im Ofen gelb gebacken.

694. Mandelschnecken.

Ein Butterteig wird messerrückendick ausgewellt und eine halbe Viertelelle lange Riemen daraus geschnitten. Ein Viertelpfund abgezogene, nicht sehr fein gestoßene Mandeln wird mit dem Gelben, dem Mark und dem Saft einer Citrone und 4 Loth Zucker vermischt, die Masse auf die Streifchen gestrichen, diese in Form von Schnecken zusammengerollt und auf einem mit Mehl bestreuten Blech gelb gebacken.

695. Muskazine.

Ein halbes Pfund Mandeln wird abgerieben, fein gestoßen, 2 ganze Eier, ein Eiweiß, ein halbes Pfund gesiebter Zucker, eine abgeriebene Citrone, 3 Loth fein gewiegter Citronat und Pomeranzenschalen, ein Loth Zimmt, ein Quint Nelken dazu genommen, eine halbe Stunde miteinander gerührt, der Teig auf ein Nudelnbrett mit Zucker und Mehl gelegt, die Mödel mit Zucker ausgestreut, der Teig fest darein gedrückt, Oblaten auf ein schwarzes Blech gelegt, die Muskazinen aus den Mödeln auf die Oblaten gelegt und gebacken.

696. Nonnenkrapfen.

2 Pfund geriebenes schwarzes Brod läßt man auf einem schwarzen Blech im Ofen gelb werden, reibt eben so viel braune Nürnberger Lebkuchen gleichfalls am Reibeisen und macht das Brod und die geriebenen Lebkuchen in einer Schüssel mit 3 Messerspitzen voll gestoßenen Nelken, einem Loth gestoßenem Zimmt, für 6 Kreuzer Cardamom und fein gestoßenen Kubeben, nebst einem halben Schoppen Honig zu einem festen Teig, den man zugedeckt stehen läßt. Man nimmt nun Mehl aufs Nudelnbrett so viel man braucht, macht einen Teig wie zu geschnittenen Nudeln, wellt ihn stark messerrückendick aus, legt einen Eßlöffel voll von der Masse darauf, doch so, daß fingerbreit leer bleibt, schlägt den Teig darüber, macht mit einem Backrädchen runde Kräpfchen davon, legt sie auf ein schwarzes Blech, stellt sie in einen Ofen und trocknet sie; sie müssen ganz weiß bleiben.

697. Ofenküchlein.

Die Ofenküchlein werden auf die nämliche Art gemacht wie anderes derartiges Backwerk. Einen Schoppen Wasser, 4 Loth Butter, 2 Loth Zucker läßt man in einer messingenen Pfanne miteinander kochen, rührt 10 Loth feines Mehl darein, kocht es wieder bis es sich von der Pfanne losmacht. Dann kommt der Teig in eine Schüssel, wo man 4 bis 5 Eier, eines nach dem andern, daran rührt. Dieser Teig wird auf ein schwarzes mit Mehl bestreutes Blech gesetzt, mit etwas Eingemachtem oder mit geschnittenen Mandeln, jedenfalls mit Zucker überstreut und in gelinder Hitze gebacken.

698. Pfaffenbrod.

Von einem Eiweiß schlägt man einen steifen Schnee, rührt 3 Eigelb, 8 Loth fein gestoßenen Zucker dazu und das Ganze eine

Viertelstunde untereinander; dann werden 8 Loth abgezogene und möglichst fein geschnittene Mandeln mit 5 Loth Mehl und dem Gelben einer halben am Reibeisen abgeriebenen Citrone unter die Masse gethan. Nun nimmt man eine Hand voll Mehl und Zucker untereinander auf das Nudelnbrett, wellt den Teig darauf stark messerrückendick aus, schneidet einen Finger lange und 2 Finger breite Stückchen davon, läßt diese auf einem mit Speck bestrichenen Bleche eine Viertelstunde lang stehen, damit sich der Zucker in die Höhe zieht, und backt sie in gelinder Ofenhitze aus.

699. Pfaffenkappen.

An ein Viertelpfund abgezogene Mandeln und ein Viertelpfund Zucker werden 2 Eier und 2 Dotter geschlagen und mit einer am Reibeisen abgeriebenen Citrone wie eine Mandeltorte gerührt bis der Teig dick ist. Inzwischen wellt man einen mürben Butterteig messerrückendick aus, schneidet mit einem warmen Messer 3 Finger breite und eine Viertelelle lange Streifen möglichst genau, legt einen Löffel voll von der gerührten Masse mitten auf einen Streifen, faßt die beiden Ecken über's Kreuz und legt sie in die Mitte des Streifen, bestreicht sie mit Ei, faßt die andern zwei Ecken über's Kreuz und legt sie in die Mitte des Streifen, so daß er die Form einer Pfaffenkappe bekommt; bestreicht ihn sodann wieder mit Ei, streut grob gestoßenen Zucker darauf, sezt die Streifen auf ein schwarzes Blech und backt sie.

700. Pfeffernüßchen.

3 Eierweiß schlägt man zu einem steifen Schnee, rührt das Gelbe von den Eiern, dann ein halbes Pfund gesiebten Zucker darein und rührt Alles eine Viertelstunde miteinander; wiegt sodann von einer Citrone das Gelbe, so wie 2 Loth Citronat und Pomeranzenschalen und thut sie mit 2 Messerspitzen voll Zimmt, einer Messerspitze voll Nelken und einem halben Pfund feinem Mehl an die Masse und macht Kügelchen von der Größe einer Haselnuß daraus; sodann bestreicht man ein schwarzes Blech mit einer Speckschwarte, auf welchem man die Kügelchen im Ofen gelb backt.

701. Pomeranzenküchlein.

Zu einem Viertelpfund fein gestoßenem Zucker schlägt man in einer Schüssel 4 Eigelb und rührt sie eine Viertelstunde durcheinander; dann wiegt man 2 Loth Citronat und Pomeranzenschalen, 3 Loth abgezogene Mandeln, von einer halben Citrone das Gelbe zusammen, aber nicht zu fein, und mischt es unter die Masse; hernach rührt man 6 Loth feines Mehl darein, legt steifes Papier auf ein schwarzes Blech, streut Zucker darauf und sezt Häufchen auf das Papier, stellt sie zur Probe in den Ofen, ob sie nicht mehr zerlaufen; sollten sie noch zerlaufen, so wird noch mehr Mehl dazu genommen, und die Häufchen werden alsdann gebacken.

702. Basler Lebkuchen.

Man macht ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Pfund Mehl, ein Achtelpfund abgezogene, grob gestoßene Mandeln, eine geriebene Citronenschale, 2 Loth grob gewiegten Citronat, ein halbes Loth Zimmt, 2 Messerspitzen voll Nelken, eben so viel Muskatblüthe und den Schnee von 2 Eierweiß untereinander, macht einen Teig davon, wellt ihn auf dem Nudelnbrett fingerdick aus, sticht mit einem blechernen Mödelchen Stückchen davon, backt diese auf einem mit Mehl bestreuten Blech nicht ganz aus und bestreicht sie mit folgendem Eis: Man kocht ein Viertelpfund Zucker und 2 Löffel voll Wasser so lange miteinander, bis der Zucker Fäden zieht, gießt den Saft von 3 bis 4 Citronen daran, läßt das Eis noch einmal aufkochen, bestreicht damit die Lebkuchen und trocknet sie im Ofen.

703. Nürnberger Lebkuchen.

Man stellt eine halbe Maas Honig in einer messingenen Pfanne auf's Feuer; wenn er anfängt zu kochen, thut man ein halbes Pfund gestoßenen Zucker darein, läßt es 8 Minuten miteinander kochen, schneidet ein Pfund abgezogene Mandeln queer durch und mischt sie darunter, läßt Alles noch eine Minute kochen, nimmt es in eine Schüssel, von 2 Citronen das Gelbe, 4 Loth Citronat und 4 Loth Pomeranzenschalen dazu (die Citronen nicht sehr fein gewiegt), 1 Loth gestoßenen Zimmt, ein halbes Quint Nelken, Cardamomen, Kubeben, jedes für einen Kreuzer, auch eine geriebene Muskatnuß und rührt 2 Pfund Mehl in die Honigmasse. So lang der Teig warm ist, nimmt man ihn aufs Nudelnbrett, streut den dazu bestimmten Model mit Mehl aus, drückt von dem Teig in den Model, so daß er einen kleinen Finger dick ist, stürzt ihn um, bestreut ein schwarzes Blech mit Mehl, legt die Lebkuchen darauf, bestreicht sie mit Ei und backt sie im Ofen. Es kann auch noch eine Messerspitze voll Potasche dazu genommen werden.

704. Weiße Mandellebkuchen.

Man schneidet ein Pfund abgezogene Mandeln so fein als möglich, läßt sie auf einem Blech im Bratrohr gelb anlaufen, rührt 8 Eierweiß und ein Pfund feingesiebten Zucker eine Viertelstunde lang miteinander, wiegt ein Quint Cardamomen, 4 Loth Citronat, eine Citronenschale recht fein, nimmt ein halbes Loth gestoßenen Zimmt, eine Messerspitze voll Nelken dazu, mischt die Mandeln und ein Pfund feines Mehl mit dem Obigen, macht einen Teig davon, klopft ihn auf dem Nudelnbrett mit dem Messer breit, macht 3 Finger breite und einen Finger lange Küchlein davon, legt sie auf Oblaten und backt sie im Ofen. Man macht folgendes Eis darauf: Ein Viertelpfund Zucker und 2 Eßlöffel voll Wasser kocht man miteinander, drückt den Saft von einer Citrone darein, läßt das Eis noch einmal aufkochen, bestreicht damit die Kuchen vermittelst eines Pinsels und trocknet sie im Ofen.

705. Geringe Art von Lebkuchen.

Man läßt eine halbe Maas Honig in einer messingenen Pfanne eine Viertelstunde kochen, nimmt ihn in eine Schüssel, thut 3 Löffel voll Kirschengeist, gestoßenen Fenchel, Anis, Ingwer, eine Messerspitze voll Pfeffer, eben so viel Potasche und so viel Mehl dazu, daß man ihn arbeiten kann, nimmt ihn dann auf das Nudelnbrett, drückt ihn in die dazu bestimmten Mödel, sezt die Lebkuchen auf ein schwarzes mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit Ei, legt auf die vier Ecken eines jeden Lebkuchen eine abgezogene Mandel und backt sie im Ofen.

706. Salzküchlein.

Man rührt 3 Eigelb mit einem Pfund Zucker eine Viertelstunde lang, rührt dazu 6 Loth mit Rosenwasser gestoßene Mandeln eine Viertelstunde, schneidet viereckige Stückchen von Oblaten, streicht von der Masse stark messerrückendick darauf, legt sie auf ein schwarzes Blech, streut grob gestoßenen Zucker darauf und backt sie.

707. Scharmützeln.

5 Eierweiß schlägt man zu einem steifen Schnee, rührt ihn mit einem Pfund fein gestoßenen Zucker eine halbe Stunde, bis es ein dickes Eis ist, schneidet von steifem Papier runde Stückchen, macht kleine Kapseln davon, zieht sie über ein rundes Holz oder über einen Fingerhut, füllt die Kapseln halb voll, stellt sie auf ein schwarzes Blech und thut dieses in einen abgekühlten Ofen. Sie müssen ganz weiß bleiben.

708. Schneehäufchen.

3 Eierweiß schlägt man zu einem steifen Schnee, nimmt ein halbes Pfund Zucker und 3 bis 4 Tropfen Anisöl darunter (doch darf die Masse nicht flüssig, sondern fest seyn), bestreicht ein schwarzes Blech mit Wachs, sezt kleine Häufchen von der Masse darauf und backt sie in einem abgekühlten Ofen.

709. Chokoladeschnitten.

Ein halbes Pfund feingesiebter Zucker wird mit 3 Eigelb eine Viertelstunde gerührt, ein Viertelpfund abgezogene, feingestoßene Mandeln, ein Viertelpfund fein geriebene Chokolade, 2 Loth Stärkmehl, von 6 Eierweiß der Schnee mit Obigem vermischt, ein Blech mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt und schön gelb gebacken, aber erst den andern Tag angeschnitten.

710. Jägerschnitten.

Man rührt ein halbes Pfund Zucker und 10 Eigelb in einer Schüssel eine halbe Stunde recht stark miteinander; eine am Reibeisen abgeriebene ganze Citrone, 4 Loth abgezogene, der Länge nach geschnittene Mandeln, der Schnee von 6 Eierweiß, 6 Loth feines Mehl werden nun unter das Obige gemischt, eine blecherne Form mit Butter bestrichen, ein wenig Zucker darein gestreut, die Masse hinein geschüttet,

bei gelinder Hitze gebacken und den andern Tag erst zu Schnitten geschnitten.

711. Weiße Mandelschnitten.

In einer Schüssel werden ein halbes Pfund Zucker, ein Viertelpfund fein gestoßene Mandeln, eine am Reibeisen abgeriebene Citrone und 6 Eier eine halbe Stunde recht stark miteinander gerührt, dann 2 Hände voll feines, geriebenes Geigenmehl, 3 Finger voll weißes Mehl darunter vermischt, eine lange, blecherne Form mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt und bei gelinder Hitze gebacken. Den andern Tag schneidet man den Kuchen in Schnitten und läßt sie auf einem schwarzen Blech im Ofen schön gelb bähen.

712. Weinbeerschnitten.

Man rührt in einer Schüssel ein halbes Pfund Zucker und 2 ganze Eier recht dick miteinander, 3 Messerspitzen voll gestoßenen Zimmt, 4 Loth kleine schwarze Weinbeeren und eine Messerspitze voll Nelken dazu, arbeitet so viel Mehl darein, bis es ein nicht sehr fester Teig ist, macht auf einem Nudelnbrett eine lange Wurst daraus, legt diese auf ein schwarzes, mit Speck bestrichenes Blech, läßt sie in einem Backofen bei gelinder Hitze langsam backen und schneidet sie, wenn sie erkaltet ist, zu Schnitten; man kann sie 2 bis 3 Wochen aufbewahren.

713. Spiegelküchlein.

Man schneidet von Oblaten 2 Finger breite und 2 Finger lange Stückchen, thut etwas Eingemachtes auf ein Stückchen, legt das andere darüber und macht folgenden Teig: Einen halben Schoppen Milch und ein halbes Loth Butter macht man siedend, rührt 4 Kochlöffel voll Mehl in einer Schüssel mit der Milch glatt an, nimmt 3 Eier und eine Messerspitze voll Salz dazu, taucht die Oblatenküchlein in den Teig, backt sie in heißem Schmalz und streut Zucker und Zimmt darauf.

714. Münchner Springerlein.

Man stößt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln recht fein mit Rosenwasser, rührt sie mit einem halben Pfund fein gesiebtem Zucker und einem Achtelpfund Stärkmehl so lange in einer messingenen Pfanne, bis sich der Teig von der Pfanne ablöst, legt ihn aufs Nudelnbrett, bestreut ihn mit Mehl und Zucker, bestreut die dazu bestimmten hölzernen Mödel mit gesiebtem Zucker, drückt den Teig darein, stürzt die Mödel um, legt die Springerlein auf ein mit Wachs bestrichenes schwarzes Blech, läßt sie über Nacht oder wenigstens 2 bis 3 Stunden stehen, backt sie in gelinder Hitze und kann Citronen- oder Zimmteis darauf machen.

715. Stuttgarter Springerlein.

Ein Pfund fein gesiebter Zucker wird in einer Schüssel mit 5 Eiern eine halbe Stunde lang gerührt, von einer ganzen Citrone das Gelbe am Reibeisen abgerieben und mit einem Pfund Mehl darein gemischt.

Man bindet feines Mehl in ein Stückchen weißen Flor, streut damit die Mödel gut aus, drückt von dem Teig in die Mödel ein, schneidet das Abgedrückte mit einem Messer ab, legt es auf das Nudelnbrett und macht fort, bis Alles zu Ende ist. Man läßt es über Nacht stehen; den andern Tag bestreicht man ein schwarzes Blech mit Speck, streut Anis darauf, legt die Springerlein darauf, rührt ein dickes Eis von einem Viertelpfund Zucker, 2 Eierweiß und dem Saft einer halben Citrone, backt die Springerlein halb aus, streicht sie mit dem Eis an und läßt sie im Ofen vollends ausbacken.

716. Tyrolerkrapfen.

Man macht einen Teig von einem Viertelpfund Mandeln, einem Viertelpfund Butter, 6 Loth Zucker, einem Viertelpfund Mehl, etwas Anis, 2 Eigelb, einer halben abgeriebenen Citrone, gießt 2 Löffel voll Wein daran, wellt ihn aus, schneidet dreieckige Stückchen daraus, legt die Krapfen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit Ei, streut grob gestoßenen Zucker darauf und backt sie.

717. Amsterdamer Waffeln.

Ein Viertelpfund Mehl wird in einer Schüssel mit lauem Wein glatt gerührt, 2 Messerspitzen voll Zimmt, 4 Loth gestoßener Zucker und der Schnee von 6 Eiern langsam darunter gemengt. Ist das Waffeleisen im Feuer, oder noch besser in Kohlen heiß gemacht und inwendig mit Speck bestrichen, so wird es voll Teig gegossen, das Eisen langsam zugemacht, die Waffel auf beiden Seiten schön gelb gebacken und darauf mit Zimmt und Zucker bestreut.

718. Münchner Waffeln.

Man rührt ein halbes Pfund Butter ganz schaumig, rührt auch 16 Loth Mehl in einer Schüssel mit lauer Milch glatt an, 6 Eier, eines nach dem andern, daran, 2 Messerspitzen voll gestoßenen Zimmt, eine gewiegte halbe Citrone, 8 Stück abgezogene bittere Mandeln, dieses Alles wird mit einem Löffel voll Zucker unter die Butter so lang gerührt, bis von der Butter nichts mehr zu sehen ist, im Eisen gelb gebacken und Zucker und Zimmt darauf gestreut.

719. Waffeln von saurem Rahm.

Ein halbes Pfund Mehl wird in einer Schüssel mit saurem Rahm glatt gerührt, 6 Eigelb, eines nach dem andern, eine Messerspitze voll Salz, ein Eßlöffel voll Zucker, 6 Loth abgezogene und fein gestoßene Mandeln, worunter 6 bis 8 Stück bittere seyn müssen, dazu gethan, Alles gut untereinander gerührt, von 6 Eiern ein steifer Schnee geschlagen, langsam unter die Masse gerührt und im Waffeleisen auf beiden Seiten ausgebacken.

720. Schweizer Waffeln.

Eine halbe Maas dicker Rahm wird in einer Schüssel mit einem kleinen weißen Besen zu einem dicken Schnee geschlagen, 4 Eigelb

daran verklopft, 3 Hände voll feines Mehl, 6 Loth zerlaufene Butter, eine Messerspitze voll Salz nach und nach daran gerührt, von 4 Eiern ein steifer Schnee geschlagen und mit dem Teig vermischt. Wäre der Teig noch zu schwer, so kann mit süßem Rahm nachgeholfen werden. Die Waffeln werden in heißem Eisen gebacken und auf beiden Seiten mit Zucker bestreut.

721. Stuttgarter Waffeln.

Ein halbes Pfund Butter rührt man in einer Schüssel weiß und schaumig; daran kommen 9 Eiergelb, eines nach dem andern daran verrührt, ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, 9 Löffel voll Rosenwasser und 4 Löffel voll Kirschengeist; alles dieses wird untereinander gemacht. Dann schlägt man von 9 Eierweiß einen steifen Schnee, vermischt diesen mit einem Viertelpfund feinem Mehl, macht dieses mit der vorigen Masse untereinander, das am Reibeisen abgeriebene Gelbe einer halben Citrone dazu, im Waffeleisen gelb gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut.

722. Straßburger Waffeln.

Zu einem schaumig gerührten halben Pfund Butter schlägt man nach und nach 6 Eier; dann macht man von 10 Loth Mehl mit lauer Milch und einer Messerspitze voll Salz einen Flädchenteig, rührt ihn unter die Butter eine Viertelstunde lang, backt die Waffeln davon, wie gewöhnlich, auf beiden Seiten und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

723. Waffeln mit spanischem Wein.

Ein Viertelpfund Mehl wird mit spanischem Wein glatt gerührt, 4 Loth zerlassene Butter daran gegossen und 4 Eiergelb, eines nach dem andern, nebst einer Messerspitze voll gestoßenem Zimmt und eben so viel Salz daran gerührt. Dazu kommt noch der steife Schnee von 4 Eierweiß und 2 Löffel voll saurer Rahm. Das heiße Waffeleisen wird mit einer Speckschwarte innen bestrichen und mit Teig angefüllt, die Waffel auf beiden Seiten gebacken und mit Zucker bestreut.

724. Zimmtwaffeln.

Ein Viertelpfund Butter wird zu Schaum gerührt, 2 Eier, ein Viertelpfund Zucker, 4 Loth fein gestoßene Mandeln sammt der Schale, dieses Alles untereinander gerührt, und 4 Loth feines Mehl und ein halbes Loth fein gestoßener Zimmt dazu genommen. Von diesem Teige werden Theile in der Größe einer Welschnuß mitten in ein heißes mit Speckschwarte bestrichenes Waffeleisen gethan und auf beiden Seiten gebacken. Diese Waffeln kann man 2 bis 3 Wochen aufbewahren.

725. Gefüllte Waffeln.

Ein mürber Butterteig wird messerrückendick ausgewellt und ein Stück davon ins Waffeleisen gelegt. Auf diesen Teig wird ein Stück

Papier gelegt und der Teig auf einer Seite gebacken. Auf gleiche Weise wird noch ein Stück Teig auf einer Seite gebacken und beide Stücke werden auf der gebackenen Seite mit Ei bestrichen. Nachdem ein Löffel voll Johannisbeeren oder Himbeeren auf die ungebackene Seite des ersten Stücks gelegt worden, wird die ungebackene Seite des andern Stücks darauf gepaßt; beide Stücke kommen nun zusammen mit ihrer Fülle noch einmal ins Waffeleisen, werden noch ein wenig gebacken und dann mit Zucker und Zimmt bestreut.

726. Gerührte Waffeln.

Man rührt ein halbes Pfund Butter in einer Schüssel schaumig, mischt ein Viertelpfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln unter die Butter, deßgleichen 3 Loth fein gestoßenen Zucker, rührt Alles untereinander, rührt 8 Eigelb, eines nach dem andern, und zu einem Eigelb einen Löffel voll feines Mehl, von einer halben Citrone das am Reibeisen abgeriebene Gelbe, einen halben Schoppen dicken sauren Rahm dazu, schlägt von den 8 Eierweiß einen steifen weißen Schnee, mengt ihn ganz langsam unter die Masse, backt sie in heißem mit Speckschwarte bestrichenen Waffeleisen gut aus und bestreut die Waffeln mit Zucker und Zimmt.

727. Zimmtküchlein.

2 Eierweiß schlägt man zu einem steifen Schnee, rührt Zucker und ein Loth Zimmt darunter, bestreicht ein schwarzes Blech mit Wachs, sezt von der Masse Häufchen in der Größe einer Haselnuß darauf und backt sie in einem abgekühlten Ofen.

728. Zimmtstern.

Ein Pfund ungeschälte Mandeln werden mit einem Tuche sauber abgerieben, fein gewiegt und durch einen engen Seiher gerüttelt; was zurückbleibt, muß jedesmal wieder gewiegt werden. Diese Mandeln und der Schnee von 6 Eierweiß, untereinander gemacht, werden mit einem Pfund fein gesiebtem Zucker und einem Loth Zimmt vermischt, und der Teig zu stark messerrückendicken Kuchen ausgewellt, welche man mit einem Sternmodel mittlerer Größe ausstieht. Hierauf wird ein schwarzes Blech mit Speck bestrichen, die Sterne darauf gesezt, jedoch nicht sehr nahe zusammen, und in gelinder Hitze gelb gebacken. Dazu kann man Citroneneis oder sonst ein Eis geben; ebenso kann man sie auch, wenn man will, auf Oblaten legen.

729. Aechtes Zuckerbrod.

An ein halbes Pfund fein gesiebten Zucker schlägt man 8 Eigelb, rührt sie eine halbe Stunde ganz stark, reibt von einer Citrone das Gelbe ab (die Masse muß so dick seyn wie ein Brei), schlägt von 3 Eierweiß einen steifen Schnee, mengt 10 Loth Mehl darunter, füllt in eine Spritze, die ein fingerdickes Rohr hat, von der Masse darein, legt steifes Papier auf ein schwarzes Blech und spritzt lange

Stängel, oben und unten rund, darauf, zieht sie durch fein gesiebten Zucker und backt sie gelb.

730. Zuckerbretzeln.

Ein Viertelpfund Butter, ein halbes Pfund Mehl, ein Viertelpfund Zucker, ein Ei, ein Löffel voll dicker saurer Rahm geben einen Teig, von welchem man kleine Bretzeln macht, die man auf ein schwarzes Blech legt, mit Ei bestreicht, fein gestoßenen Mandeln und etwas Zucker bestreut und backt.

Eingemachtes.

731. Aprikosen.

Man legt Aprikosen, die nicht überreif sind, in ein Geschirr, gießt kochendes Wasser darüber, zieht die Haut davon ab, legt sie auf ein Tuch und läßt sie abtrocknen. So viel Pfund Aprikosen, so viel Pfund Zucker läßt man in einer Casserolle oder einer messingenen Pfanne kochen, bis der Zucker Blasen wirft, legt die Aprikosen hierauf mit einem silbernen Löffel darein, läßt sie so lange kochen, wie hartgesottene Eier, hebt sie sodann mit dem nämlichen Löffel in ein reines Geschirr, läßt den Syrup noch etwas einkochen, gießt ihn über die Aprikosen und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag legt man sie wieder in die Pfanne, läßt sie nur noch ein wenig kochen, hebt sie sorgsam heraus, läßt den Syrup wieder einkochen, gießt ihn an die Aprikosen und dieses wiederholt man 4 Tage nacheinander. Am vierten Tage legt man die Aprikosen in das Geschirr, in welchem sie aufbewahrt werden sollen, zieht Papier durch Kirschengeist, legt es oben darauf, sticht Löcher in das Papier, bindet das Geschirr zu und stellt es an einen trockenen Ort.

732. Birnen.

Die Muskatellerbirnen sind hiezu die besten; die Birnen werden geschält, der Butzen ausgestochen und dafür eine Nelke, und statt des Stiels ganzer Zimmt hineingesteckt; man kocht sie im Wasser weich, legt sie auf ein Haarsieb und läßt sie ablaufen. Zu 3 Pfund Birnen rechnet man 7 Viertelpfund Zucker, thut ihn in eine messingene Pfanne, gießt von dem Wasser darein, in welchem die Birnen gekocht worden sind, läßt ihn so lange kochen, bis er einen dicken Faden spinnt, thut die Birnen dazu und läßt sie darin so lange kochen, wie hartgesottene Eier. So macht man 4 Tage lang fort; den vierten Tag füllt man die Birnen in ein Gefäß, begießt Kartenpapier mit etwas Kirschengeist, legt es auf die Birnen und bindet das Gefäß fest zu.

733. Bohnen.

Von ganz kleinen, halb ausgewachsenen Bohnen zieht man die Fäden ab und schneidet sie, nach Belieben, groß oder klein. Dann

macht man in einem Kessel Wasser kochend, salzt dieses gut, legt die Bohnen hinein, läßt sie 4 Minuten kochen, nimmt sie schnell heraus, legt sie eine Viertelstunde ins kalte Wasser, dann in einen Korb, daß sie gut ablaufen, läßt sie auf einem Nudelnbrett gut abtrocknen und bewahrt sie in einem gut verpichten Fäßchen auf folgende Art auf: unten hin legt man Traubenlaub, etwas grob gestoßenen Pfeffer und Salz, dann eine Lage Bohnen, Pfeffer und Salz darauf, dann wieder Bohnen, und macht so fort, bis das Fäßchen voll ist; man drückt die Bohnen zugleich mit der Hand fest ein und belegt das Fäßchen oben wieder mit Traubenlaub; so bleiben sie sehr schön grün.

734. Bohnen auf andere Art.

Schöne fette Bohnen (Schwertbohnen sind hiezu die besten) werden wie zu einem Bohnensalat geschnitten (zu einer Schüssel voll Bohnen rechnet man eine Hand voll Salz), in einem reinen Geschirr mit Salz vermengt, in ein sauber gepuztes, gut verpichtes Fäßchen gelegt, welches oben und unten mit Traubenlaub belegt wird, die Bohnen werden fest eingedrückt, ein gut passender Deckel darauf gelegt und dieser gut beschwert; so halten sich die Bohnen bis zum Frühjahr. Man kocht sie auf folgende Art: man läßt sie in einem Geschirr mit kochendem Wasser eine Stunde lang kochen, gießt sie in einen Durchschlag und schüttet kaltes Wasser darüber, daß sie schön grün bleiben; dann dämpft man sie in einer Casserolle mit einem Stück Butter, Zwiebel und Petersilie, streut oben darauf 3 Finger voll Mehl, schüttelt sie um, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Bouillon daran und läßt sie kochen, aber nicht zugedeckt, sonst verlieren sie ihre grüne Farbe.

735. Bohnen in Essig.

Hiezu müssen die Bohnen jung und noch ohne Kerne seyn. Solche schneidet man klein, läßt in einem Kessel Wasser kochen, thut die Bohnen darein, läßt 2 Wall darüber gehen, nimmt sie geschwind heraus, legt sie ins kalte Wasser, läßt sie eine Viertelstunde darin liegen, gießt sie in einen Durchschlag, läßt sie gut ablaufen, dann auf einem Tuch abtrocknen, belegt den Boden des für sie bestimmten Geschirres mit Weinlaub, grob gestoßenem Pfeffer mit Salz vermischt, macht eine Lage Bohnen darein, drückt sie mit der Hand fest ein, dann wird ein wenig Salz und Pfeffer darüber gestreut und wieder eine Lage Bohnen, so macht man fort, bis sie zu Ende sind und gießt eine Bouteille starken Weinessig darein. Man läßt sofort Schmalz zerlaufen, begießt die Bohnen damit, es muß halb fingerhoch darüber gehen (auch Provenceröl kann man statt Schmalz nehmen). Die Bohnen können zu Salat gebraucht oder zum Rindfleisch gegeben werden. Das Geschirr bindet man fest zu und stellt es an einen kühlen Ort.

736. Brockelerbsen.

Halbreife Brockelerbsen macht man aus und liest die wurmigen aus; zu einem Meßchen Kernen wirft man 2 Hände voll Salz, läßt sie über Nacht stehen, nimmt eine Schweinsblase oder eine Bouteille, füllt die Brockelerbsen sammt Salz hinein, bindet die Blase fest zu, macht eine Schleife von Bindfaden, so daß man sie aufhängen kann, macht Wasser in einem Kessel heiß, thut Stroh oder Heu daran, stellt die Bouteille darein, so, daß sie nicht an einander kommen, sollte es eine Blase seyn, so hängt man sie an einen Stecken und kocht sie eben so lange, wie die Bouteille, aber nicht länger als ein paar harte Eier, thut das Feuer davon, läßt es so lange stehen, bis das Wasser kalt ist und hängt die Blase an einem trockenen Orte auf. Sind die Brockelerbsen in eine Bouteille gefüllt, so wird diese fest zugepfropft und in den Keller gelegt.

737. Brockelerbsen auf französische Art.

Schöne junge Brockelerbsen werden ausgemacht, mit einer kleinen Hand voll Petersilie und einem Stück Butter in einer Casserolle eine Viertelstunde schwitzen gelassen, sodann in eine blecherne Büchse gethan und so viel Butter dazu genommen, daß die Erbsen ganz damit bedeckt werden, die Büchse vom Flaschner gut verlöthet, nochmals eine Viertelstunde im Dampf kochen gelassen, daß das Fett oben bleibt und dann im Keller bewahrt. Sie sind wie die frischen Brockelerbsen.

738. Champignons.

Nachdem die Champignons geputzt und gewaschen, läßt man sie ablaufen, kocht sie eine Viertelstunde mit einem großen Stück Butter, legt sie sodann in ein Geschirr und läßt die Sauce noch mehr einkochen, es muß so viel Butter dazu genommen werden, daß sie ganz damit bedeckt werden. Dann gießt man die Sauce darüber, bindet das Geschirr zu und bewahrt es auf.

739. Gurken in Essig.

Kleine Gurken reibt man mit einem Tuche ab, thut sie in ein großes Geschirr, macht starkes Salzwasser daran, läßt sie 48 Stunden darin stehen (Pumpwasser ist, weil es härter ist, besser als Rohrwasser) und rührt sie öfters um. Wenn man sie einmachen will, legt man sie auf ein Tuch, läßt sie gut abtrocknen, schneidet Meerrettig in kleine Stückchen, schält Schalottenzwiebeln, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, etliche ganze Nelken, Estragon, Basilikum, Thymian, macht Alles untereinander, legt in das dazu bestimmte Geschirr von den Gurken, dann von dem Geschnittenen, macht fort bis Alles zu Ende ist, legt dann ein langes Säckchen, worin etwas Senfmehl ist, auf die Gurken, bindet das Geschirr zu und bewahrt es auf den Winter.

740. Salzgurken.

Halbgewachsene Gurken legt man 24 Stunden ins Salzwasser, trocknet sie dann mit einem sauberen Tuch ab, belegt den Boden des dazu bestimmten Fäßchens mit grob gestoßenem Pfeffer, Lorbeerblättern und Traubenlaub, legt eine Lage Gurken, eine Lage von dem Gewürz, dann wieder Gurken in das Fäßchen und fährt so fort, bis Alles zu Ende ist; oben darauf kommt grüner Fenchel, Citronenkraut und Lorbeer. Dann läßt man Wasser, so viel man nöthig hat, und Salz miteinander kochen (zu einer Maas Wasser rechnet man eine große Hand voll Salz) läßt es wieder kalt werden, gießt es an die Gurken, macht das Fäßchen fest zu, läßt es unten und oben verpichen, legt es 8 Tage lang in die Sonne und rüttelt es alle Tage. In 14 Tagen sind die Gurken genießbar und halten sich ein ganzes Jahr gut.

741. Geschnittene Gurken.

Hiezu nimmt man Gurken, die noch keine Kerne haben, schält sie sauber, schneidet sie, wie zu Salat, salzt sie in einer Schüssel gut ein, drückt sie nach einer Stunde fest aus, schneidet Schalottenzwiebeln fein, nimmt grob gestoßenen Pfeffer, nebst einem Eßlöffel voll gelben Senf dazu, mischt dieses unter die Gurken, drückt sie fest in einen steinernen Topf ein, gießt so viel guten Weinessig daran, daß er darüber geht, schmälzt sie mit zerlassenem Schmalz gut zu und bewahrt sie auf.

742. Johannisbeeren in Zucker.

Man beert schöne reife Johannisbeeren ab (zu 2 Pfund Beeren rechnet man wohlgewogen 1½ Pfund Zucker), thut den Zucker in eine messingene Pfanne, gießt einen Schoppen Wasser daran, läßt ihn so lange kochen, bis er Blasen gibt, legt die Beeren darein, läßt sie kochen, nimmt den Schaum sauber ab und probirt einen Tropfen auf einem Teller, ob sie gut sind; sind sie gut, so thut man sie in ein Geschirr und bewahrt sie auf.

743. Kirschen in Zucker.

Von nicht überreifen Kirschen schneidet man die Stiele halb ab; läßt 3 Viertelpfund Zucker mit einem halben Schoppen Wasser in einer messingenen Pfanne bis zum kleinen Faden kochen, legt die Kirschen in den Zucker und läßt sie so lange kochen, als Eier zum Hartsieden brauchen; hierauf hebt man die Kirschen mit dem Schaumlöffel in das Gefäß heraus, in welchem sie aufbewahrt werden sollen, läßt den Syrup einkochen, bis er dick ist, und gießt ihn sodann über die Kirschen, läßt sie kalt werden, legt ein steifes Papier darüber, gießt etwas Kirschengeist oder Arak darauf, bindet das Geschirr zu, sticht mit einer Gabel kleine Löcher in die Bedeckung und bewahrt das Gefäß auf.

744. Kirschen in Essig.

Man schneidet die Stiele von schönen, zeitigen Kirschen stark halb ab, läßt ein Viertelpfund Zucker und so viel Essig, als man zu den Kirschen braucht, ein halbes Loth gestoßenen Zimmt und etwas ganze Nelken in einer messingenen Pfanne eine Viertelstunde miteinander kochen, nimmt sie vom Feuer und läßt sie erkalten. Wenn der Essig noch stark lau ist, gießt man ihn an die Kirschen, deckt sie zu und läßt sie 2 Tage stehen. Den dritten Tag kocht man den Essig in der Pfanne noch ein Mal, gießt ihn wieder lau an die Kirschen, zieht ein Papier, so groß man es braucht, durch Kirschengeist, legt dieses oben auf das Geschirr, bindet es zu und bewahrt es auf.

Anmerkung. Alles mit Essig Eingemachte darf nur mit ganz reinem Weinessig gekocht werden, sonst verdirbt es.

745. Ausgesteinte Kirschen.

Man steint 2 Pfund schöne Kirschen aus, doch so, daß nicht zu viel Saft verloren geht, nimmt zu 2 Pfund Kirschen $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und läßt diesen in einer messingenen Pfanne oder Casserolle mit einem halben Schoppen Wasser kochen, bis der Zucker dicke Fäden spinnt, dann kommen die Kirschen nebst etwas ganzem Zimmt dazu, und werden so lange gekocht, als zu hartgesottenen Eiern Zeit erforderlich ist, dann fängt man die Kirschen mit einem Schaumlöffel heraus, läßt den Syrup kochen, bis er über sich steigt, thut die Kirschen in das für sie bestimmte Geschirr, gießt den Syrup, nachdem er recht gut eingekocht worden ist, daran, läßt sie kalt werden und bewahrt sie wie die übrigen in Zucker eingemachten Sachen auf; so halten sie sich 2 Jahre.

746. Kirschen in Dunst eingekocht.

Von schönen, zeitigen, nicht überreifen Kirschen zupft man die Stiele ab, füllt sie in eine Schweins- oder Rindsblase, welche vorher ins laue Wasser gelegt, mit der Hand ausgerieben, durchs kalte Wasser gezogen und fest ausgedrückt worden ist; macht sodann die Blase oben fest zu, damit kein Wasser hineinlaufen kann, macht eine Schleife von Bindfaden zum Aufhängen daran, schiebt einen Stecken durch die Schleife und läßt die Blase in einem Topf oder Kessel, der mit kochendem Wasser gefüllt ist, eine Viertelstunde ganz langsam kochen; die Blase bleibt aber im Kessel, bis das Wasser kalt geworden; dann läßt man sie ablaufen und hängt sie in die Luft an einen trockenen Ort. Auf diese Art bleiben die Kirschen 2 Jahre lang gut und man kann sie zu allen Backereien und Compotes brauchen. Man ist oft sehr bemüht, die Kirschen in eine Bouteille zu bringen, wobei man der Gefahr ausgesezt ist, daß diese zerspringt; ich habe selbst die Erfahrung hievon in Frankreich gemacht.

747. Melonen in Essig.

Gute, reife Melonen reibt man mit einem Tuche ab, schneidet sie in Schnitze, legt sie in eine Schüssel, gießt guten Weinessig daran,

läßt sie 3 Tage lang stehen, gießt den Essig in eine messingene Pfanne ab (so viel Maas Essig, so viel halbe Pfund Zucker werden gerechnet), dann läßt man 1 Quint grobgestoßenen Zimmt, 8 bis 10 ganze Nelken, ein Stückchen ganzen Ingwer, sammt den Melonen miteinander weich kochen, läßt sie über Nacht in einer porzellanenen Schüssel stehen, sezt sie den andern Tag wieder aufs Feuer, kocht sie vollends gar, läßt sie kalt werden, verwahrt sie wie die andern eingemachten Sachen und stellt sie an einen trockenen Ort. Sie werden zu gebratenem Geflügel gegeben.

748. Baumnüsse.

Die Nüsse werden um Johannis gebrochen, wo sie noch weich und milchig sind, unten und oben ein wenig abgeschnitten, 2 bis 3 Löcher mit einem Holz an jeder Seite hineingestochen, 8 Tage in frisches Brunnenwasser gelegt, dann in einer messingenen Pfanne eine Viertelstunde lang im Wasser gekocht, das Wasser abgegossen, frisches daran geschüttet und so dreimal wiederholt. Man probirt nun die Nüsse mit einem Hölzchen, ob sie weich sind, ist dieses nicht der Fall, so müssen sie noch einmal gekocht werden; sind sie jedoch weich, so legt man sie ins kalte Wasser, gießt dieses 3 Mal ab, legt sie auf ein Haarsieb und läßt sie abtrocknen; dann spickt man die Nüsse mit Zimmt und Nelken und legt sie in ein Zuckerglas. Zu 50 Nüssen nimmt man $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, läutert diesen in einer messingenen Pfanne mit Zimmtwasser so lang, bis er einen dicken Faden spinnt, gießt dann den geläuterten Zucker über die Nüsse, läßt sie so 2 Tage lang stehen, den dritten Tag gießt man den Zucker wieder ab, läßt ihn noch ein Mal aufkochen, thut noch ein Stück Zucker dazu, gießt ihn nochmals über die Nüsse und wiederholt dieses 3 bis 4 Mal. Zum lezten Mal läßt man die Nüsse eine Zeit lang mitkochen, bewahrt sie dann in einem Glas gut auf, legt ein mit Kirschengeist getränktes Papier darauf und stellt sie an einen trockenen Ort.

749. Quitten.

Von reifen Quitten schneidet man das Steinige heraus, schält sie, schneidet sie in 4 Theile, siedet sie im Wasser weich und legt sie auf ein Haarsieb. So viel man Pfund Quitten hat, eben so viel nimmt man Pfund Zucker, siedet den Zucker in dem Wasser, worin die Quitten weich gekocht wurden, so lange, bis er Fäden spinnt, dann legt man die Quitten hinein, läßt sie mit dem Zucker kochen und bewahrt sie dann in einem steinernen Topf.

750. Reineclaudes (spr. Ränklod).

Schöne grüne Reineclaudes, die nicht überreif sind, läßt man in einer Casserolle, die nicht verzinnt ist, mit eben so viel Zucker als die Reineclaudes wiegen, kochen bis zur Blase, oder so lange als hartgesottene Eier, nimmt einen silbernen Löffel und hebt sie heraus, daß sie nicht zerbrechen, läßt den Syrup ein wenig einkochen, gießt

ihn darüber und läßt ihn über Nacht stehen; so macht man es 3 Tage hintereinander. Aber jedes Mal muß eine Casserolle, die nicht verzinnt ist, genommen werden, sonst verlieren sie die schöne grüne Farbe.

751. Sauerkraut.

Der Strunk und die Rippen werden vom Kraut geschnitten, dieses auf die gewöhnliche Art fein eingeschnitten, mit Salz, so viel dazu nöthig ist, vermischt, 2 starke Hände voll Wachholderbeeren dazu genommen, das Kraut in ein sauber gepuztes Geschirr gethan, worein zuvor Krautblätter gelegt worden sind; dann mit einem hölzernen Stempel das Kraut fest zusammen gestoßen, Krautblätter oben darauf gelegt, nach diesen mit einem reinen Tuch und dem Deckel zum Geschirr bedeckt und gut beschwert. In 14 Tagen ist das Kraut schon genießbar.

752. Senf auf französische Art.

Man nimmt 3 bis 4 schöne abgeschälte Quitten, kocht sie im Wasser ganz weich, schabt das Mark davon ab, nimmt ein halbes Pfund Quittenmark, ein halbes Pfund gelbes Senfmehl; kocht das Senfmehl in gekochtem Most, läßt das Quittenmark auch 6 Minuten mitkochen, rührt ein Quint grobgestoßene Nelken, Fenchel, Anis, Koriander damit recht durcheinander, thut ihn in einen steinernen Topf und bewahrt ihn auf.

753. Senf mit süßem Most.

Hiezu nimmt man im Herbst ganz süßen Most, kocht ihn gut ein (von 3 Maas Most kann eine Maas eingekocht werden), gießt ihn in einen Topf, läßt ihn über Nacht stehen, am Morgen thut man ihn in eine Bouteille, propft sie gut zu und hebt sie auf zum Gebrauch. Will man Senf davon machen, so nimmt man davon in eine messingene Pfanne, läßt ihn kochen, nimmt 8 Loth gelbes Senfmehl in eine Schüssel, 8 Loth braunes Senfmehl, brüht dieses mit dem kochenden Most an, rührt ihn recht durcheinander, macht einen kleinen Bügelstahl glühend, taucht ihn in den Senf, rührt diesen bis er ganz kalt ist, bewahrt ihn in einem steinernen Topf, bindet ihn zu und gibt ihn zum Rindfleisch.

754. Senf mit Essig.

2 Zwiebeln und 2 Knoblauchszähne schneidet man recht klein, gießt eine halbe Maas Weinessig in eine Pfanne, 4 Lorbeerblätter, 6 Nelken, 6 grobgestoßene Pfefferkerne, läßt es eine halbe Viertelstunde kochen, nimmt 4 Loth braunes und eben so viel gelbes Senfmehl in eine Schüssel, stellt den Essig vom Feuer und zieht ihn durch ein Haarsieb an das Mehl; der Senf muß eine halbe Stunde gerührt werden, weil er dadurch feiner wird, füllt ihn in ein Geschirr nach Belieben, bindet es zu und gibt ihn zum Rindfleisch.

755. Trauben oder Kirschen auf französische Art.

Von schönen, reifen Trauben (die schwarzen Muskateller sind die besten) oder Kirschen schneidet man die Stiele ab, thut sie in ein Zuckerglas, hält das Glas eine halbe Maas, so kommt ein Viertelpfund gestoßener Zucker, etwas grobgestoßener Zimmt und Nelken daran, füllt das Glas voll mit Kirschengeist, bindet es mit einer Blase zu und bewahrt es. Dieses Eingemachte ist sehr gut zur Backerei.

756. Trüffeln.

Man wascht die Trüffeln 1 bis 2 Mal sauber mit einer Bürste (sie müssen ganz rein seyn), füllt sie in eine blecherne Büchse, macht sie fest zu, läßt sie vom Flaschner zulöthen, stellt sie in einen Kessel, kocht sie im Dampf 3 Stunden, nimmt sie heraus und läßt sie erkalten. Auf diese Art behalten sie ihren feinen Geschmack. Es gibt vielerlei Arten, welche sich auch im Sand aufbewahren lassen: eingeschmälzte, gedörrte, im Dampf in Gläsern eingekochte (in Straßburg werden sie alle so behandelt); aber nur diese Art habe ich für gut gefunden. Die Straßburger Trüffeln sind die besten dazu; die Günsburger und Schweizer haben den feinen Geschmack nicht.

757. Welschkorn.

Die Welschkornkolben werden, wenn sie so dick sind, wie ein kleiner Finger, abgebrüht, einen Tag ins Salzwasser gelegt, herausgenommen und abgetrocknet. Dann werden in einen steinernen Topf Lorbeerblätter und grobgestoßener Pfeffer gelegt, die Welschkornkolben darauf, auf diese wieder Pfeffer und Lorbeerblätter, und so damit fortgefahren, bis der Topf voll ist; dann wird dieser fest zugebunden und verwahrt. Sie wird zum Rindfleisch gegeben.

758. Zwetschgen in Essig.

Frisch vom Baum herunter sind die Zwetschgen am besten, damit sie das schöne Blau nicht verlieren. Man stellt sie in ein Zuckerglas, so daß die Stiele alle in die Höhe stehen. Grobgestoßener Zimmt und Nelken legt man hinein, macht das Glas mit Zwetschen nun voll und läßt so viel Essig, als man nöthig hat, mit Zucker kochen (zu einer halben Maas Essig sind 12 Loth Zucker erforderlich). Wenn der Essig noch stark lau ist, gießt man ihn an die Zwetschgen, läßt sie so über Nacht stehen, gießt den andern Tag den Essig ab, siedet ihn nochmals in der Pfanne, wiederholt dieses zum dritten Mal, zieht ein Papier durch Kirschengeist, legt es auf die Zwetschgen, bindet das Glas zu und bewahrt es an einem trockenen Orte auf.

759. Geschälte Zwetschgen in Zucker.

Schöne große Zwetschen thut man in eine Schüssel, gießt kochendes Wasser daran, zieht die blaue Haut davon ab, nimmt zu 2 Pfund Zwetschgen $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, läutert ihn mit Wasser, läßt ihn so lange kochen, bis er Fäden spinnt, thut die Zwetschgen darein und läßt sie so lange kochen wie ein weiches Ei, legt sie in ein Geschirr, deckt es zu und

läßt es über Nacht stehen; den andern Tag kocht man sie wieder so lange, den dritten Tag nochmals, legt sie in ein Geschirr, oben Papier darauf mit Kirschengeist, bindet es zu, sticht Löcher in das Papier und bewahrt sie auf.

760. Birnenlatwerge.

Gute geschälte Bergamotbirnen oder Zweibutzernen (Citronenbirnen sind die besten dazu) läßt man in einer Pfanne im Wasser weich kochen, wenn das Wasser ganz eingekocht ist, treibt man sie durch ein Haarsieb, thut das Eingemachte wieder in eine Pfanne (zu 2 Pfund Mark kommt ein halbes Pfund Zucker), läßt es so lang kochen, bis es dick ist, dann erkalten, und bewahrt es in hölzernen Schachteln.

761. Hagenbuttenlatwerge.

Von 10 bis 12 Maas Hagenbutten wird der Butzen und Stiel abgenommen (zu 10 Maas Hagenbutten kommen 20 Maas Wasser), man läßt sie 2 bis 3 Stunden in einem sauber gepuzten Kessel miteinander kochen; es muß immer wieder aufgegossen werden, nimmt dann die Hagenbutten heraus, preßt sie gut aus, läßt den Saft einkochen, schäumt es öfters ab (20 Maas Wasser muß bis auf eine einkochen). Sie wird in einem Porzellangeschirr aufbewahrt und ist sehr gut für den Husten.

762. Kirschenlatwerge.

Man steint 2 Pfund reife Kirschen aus, läßt sie in einer Kachel eine Viertelstunde schwitzen, treibt sie durch ein Haarsieb, nimmt $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in eine Casserolle, gießt einen halben Schoppen Wasser daran, läßt ihn bis zum größten Faden kochen, gießt das Kirschenmark darein, läßt es mit 3 Messerspitzen voll Zimmt dick kochen (es muß sehr sorgfältig gekocht werden, denn es brennt leicht an) und bewahrt die Latwerge in einem porzellanenen, zugebundenen Topfe auf.

763. Quittenlatwerge.

Schöne zeitige Quitten schält man ab, siedet sie in Wasser weich, schabt das Mark davon ab, treibt es durch ein Haarsieb (zu einem Pfund Mark gehören 3 Viertelpfund Zucker), läßt alles miteinander in einer Pfanne kochen, bis kein Saft mehr zu sehen ist und bewahrt es in einem Porzellangeschirr.

764. Weichsellatwerge.

Man steint 2 Pfund ächte, aber sehr reife Weichseln aus, treibt sie durch ein enges Haarsieb, läßt 2 Pfund Zucker mit einem Schoppen Wasser in einem irdenen Geschirr so lange kochen, bis der Zucker einen ganz dicken Faden spinnt, thut nun das Kirschenmark dazu und kocht es mit dem Zucker, unter beständigem Rühren, so lange bis kein Saft mehr zu sehen ist. Man bewahrt die Latwerge in einem porzellanenen, zugebundenen Topf, wie alle Confituren, auf. Sie ist namentlich sehr gut für Kranke.

765. Weichsellatwerge anderer Art.

Schöne zeitige Weichseln (Weinkirschen sind noch besser) steint man aus, treibt sie durch ein Haarsieb (so viel Mark es ist, so viel halbe Pfund Zucker), thut es miteinander in eine Pfanne, läßt es so lange kochen, bis kein Saft mehr zu sehen ist, dann erkalten, und bewahrt es in hölzernen Schachteln oder in einem Porzellangeschirr.

766. Zwetschgenlatwerge.

Ueber schöne, zeitige Zwetschgen gießt man kochendes Wasser, zieht die Haut ab und läßt sie eine Viertelstunde in einer zugedeckten Casserolle dämpfen, treibt sie durch ein Haarsieb (so viel Pfund Mark so viel Zucker), läßt den Zucker in einer messingenen Pfanne so lange kochen, bis er Fäden spinnt, kocht das Mark damit, bis alles dick ist, läßt es erkalten und bewahrt es in einer hölzernen Schachtel.

Gefrorenes und Eis.

767. Gefrorenes zu machen.

Man nimmt eine 12 Zoll hohe und 6 Zoll weite zinnerne oder blecherne Büchse mit einem wohlpassenden Deckel, einen kupfernen Spaten oder Kochlöffel, zum Umrühren der Masse, einen hölzernen, ungefähr einen Fuß hohen Eimer (Schöpfgelte), dessen leerer Raum, wenn die Büchse eingesezt ist, zur Ersparniß des Eises, nur noch zwei Finger breit um die Büchse herum seyn darf (doch kann man auch einen gewöhnlichen Eimer dazu gebrauchen); einen kleinen Eimer voll Eis und einige Pfund Salz. Hiemit kann man ein Maas Wasser auf folgende Art gefroren machen: Zuerst stößt man das Eis so klein als möglich, dann thut man davon eine Hand hoch in den Gefriereimer und mischt einen Theil Salz darunter. Sodann sezt man die Büchse bedeckt in den Eimer, stößt das übrige Eis ganz fein, vermengt es mit Salz, bedeckt damit ganz die Büchse, und streut zulezt noch einige Hände voll Salz darauf, damit das Gefrieren schneller bewirkt wird. Darin läßt man die Büchse nur eine Viertelstunde lang stehen und schüttelt sie an dem Henkel einige Male, doch so, daß sie immer im Eis bleibt; dann öffnet man den Deckel, steckt den Rührlöffel mit einer Hand hinein, mit der andern treibt man die Büchse, doch so, daß sie immer im Eis bleibt und um den Spaten im Kreise herum so schnell als möglich läuft, denn hierauf kommt sehr viel an, weil die Masse nicht allein schneller gefriert, sondern auch fein und zart wird. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß kein Eis darein fällt, daher schlage man lieber ein reines Tuch um die Büchse. Besonders muß man auch während des Drehens des Rührlöffels den Boden und die Seiten der Büchse gut bearbeiten, damit sich das angesezte Gefrorene immer abstößt. Sollte sich das Gefrorene aber zu stark ansetzen, so

stößt man es mit dem Rührkolben los und drückt es in kleinen Stückchen herauf; alsdann läßt man die Büchse eine Viertelstunde lang stehen, dreht und rührt die Masse so lange, bis die gefrorene Masse steif, doch nicht klumpig, sondern so ist, daß sie sich wie Butter schneiden läßt. Endlich macht man die Büchse zusammen, deckt sie zu, läßt sie im Eimer stehen und sezt sie in den Keller. Ist die Masse steif gefroren, so hält dieses Eis 3 bis 4 Stunden. Beim Anrichten stürzt man es auf einen Teller.

768. Caffeegefrorenes.

Man nimmt eine halbe Maas Milch (süßer Rahm ist noch besser) und ein Viertelpfund gerösteten Caffee, der aber nur gelb geröstet seyn darf, stößt ihn in einem Mörser etwas grob, thut ihn nebst 4 Loth Zucker in die Milch; läßt alles auf dem Feuer aufkochen, schlägt 9 Eigelb in einen Topf, rührt sie glatt mit kalter Milch, gießt die kochende Caffeemilch langsam daran und läßt es nochmals in der Pfanne anziehen. Sodann zieht man es durch ein Haarsieb, läßt es recht kalt werden und behandelt es in der Gefrierbüchse nach der bei No. 767 gegebenen Vorschrift.

769. Chokoladegefrorenes.

Man reibt ein Viertelpfund Chokolade in einer messingenen Pfanne, thut 1½ Schoppen Milch und ein Achtelpfund Zucker dazu, läßt es miteinander kochen, schlägt 8 Eigelb in einen Topf, rührt sie glatt mit kalter Milch, die gekochte Chokolade langsam daran, sezt sie nochmals aufs Feuer, läßt sie anziehen, zieht sie durch ein Haarsieb, läßt sie ganz kalt werden und thut sie in die Gefrierbüchse.

770. Gefrorenes von Citronen.

An einem halben Pfund Zucker reibt man 4 Citronen ab, kocht das Abgeriebene sammt dem Saft von den Citronen mit einer halben Maas Wasser recht gut durch, gießt einen Schoppen Wein daran, läßt es durch ein Tuch laufen und in der Gefrierbüchse nach der bei No. 767 gegebenen Regel gefrieren.

771. Erdbeerengefrorenes.

2 Maas Erdbeeren treibt man durch ein Haarsieb, nimmt Zucker, 2 Messerspitzen voll gestoßenen Zimmt und ein Glas Muskatwein dazu, macht alles untereinander und läßt es in der Gefrierbüchse gefrieren. Es darf nicht aufs Feuer kommen und auch nicht bearbeitet werden.

772. Gefrorenes von bittern Mandeln.

Ein Viertelpfund abgezogene bittere Mandeln stößt man im Mörser mit etwas Rahm recht fein, thut sie in ein Geschirr, gießt so viel Rahm daran, bis es eine halbe Maas ausmacht, deckt sie zu und läßt sie eine halbe Stunde stehen. Alsdann läßt man ein halbes Pfund Zucker in einer messingenen Pfanne mit einer halben Maas Wasser kochen, nimmt den schwarzen Schaum ganz ab, läßt ihn

so lange kochen, bis er Fäden spinnt, preßt die Mandeln durch Leinwand dazu, aber so, daß die Mandeln ganz trocken sind, gießt sodann den Rahm an den Zucker, läßt alles miteinander 2 Minuten aufkochen, schlägt 10 bis 12 Eiergelb in einen Topf, rührt den Rahm langsam daran und thut ihn in die Gefrierbüchse. Wenn es ein wenig kalt ist, verfährt man damit nach der bei No. 767 gegebenen Regel.

773. Pomeranzengefrorenes.

3 Pomeranzen reibt man im Zucker ab, läßt ein halbes Pfund Zucker in einer messingenen Pfanne mit 2 bis 3 Eßlöffeln voll Wasser kochen, bis er Fäden spinnt, treibt den Saft von den 3 Pomeranzen und einem Schoppen Muskatwein durch ein Haarsieb in die Pfanne zu dem Zucker, läßt es noch ein Mal aufkochen, zieht es durch ein Haarsieb, läßt es recht kalt werden, thut es in die Gefrierbüchse und läßt es nach der bei No. 767 gegebenen Regel bearbeiten.

774. Punschgefrorenes.

Man läutert ein Pfund Zucker mit einer Maas Wasser, wie bei No. 817 beschrieben ist, schält das Gelbe von einer Citrone recht dünn ab und läßt es mit dem geläuterten Zucker einige Mal aufwallen, worauf man es wieder herausnimmt, weil dieses Gefrorene eine gewisse Bitterkeit annimmt; man bringt sodann, nachdem man den Zucker vom Feuer genommen, den Saft von 8 bis 12 Citronen darein, je nachdem die Früchte mehr oder weniger Saft enthalten, und treibt dann das Ganze durch ein Haarsieb. Man sezt, wenn der Syrup kalt geworden, 24 Loth oder eine halbe Bouteille feinen Arak hinzu und läßt die Mischung gefrieren wie gewöhnlich. Sie braucht, wenn das Eis frisch gesalzen ist, immer eine halbe Stunde. Es ist wegen des dabei befindlichen Geistigen des Araks schwerer als alle übrigen Arten zum Gefrieren zu bringen.

775. Punschgefrorenes anderer Art.

Nachdem der Punsch auf die bei No. 795, 796 oder 797 beschriebene Weise verfertigt und kalt geworden ist, thut man ihn in die Gefrierbüchse und läßt ihn gefrieren. Man gibt dieses Gefrorene in Gläsern.

776. Rahmgefrorenes.

Man schlägt eine halbe Maas dicken Rahm ganz fest mit einem kleinen Besen, legt ihn auf ein Haarsieb, treibt eine halbe Maas Himbeeren durch dasselbe und thut 8 Loth oder so viel Zucker darein, bis sie süß genug sind; dann mengt man den Schlagrahm darunter, thut ihn in die Gefrierbüchse, ohne ihn jedoch zu drehen.

777. Gefrorenes von Schlagrahm.

Man siedet eine Maas Rahm mit 8 Loth Zucker, rührt 10 Eiergelb in einem Topf mit saurem Rahm glatt, gießt den kochenden Rahm langsam an die Eier, läßt ihn in der Pfanne noch ein Mal

anziehen, treibt ihn durch ein Haarsieb in ein anderes Geschirr, läßt ihn kalt werden, thut ihn in die Gefrierbüchse und verfährt damit nach der bei No. 767 gegebenen Regel.

778. Vanillegefrorenes.

In einer messingenen Pfanne läßt man 1½ Schoppen Milch nebst einem Stück Vanille so lange kochen wie hartgesottene Eier, schlägt in einen Topf 12 Eiergelb, rührt die kochende Milch daran, läßt es noch einmal in der Pfanne anziehen, treibt es durch ein Haarsieb, läßt es kalt werden, thut es in die Gefrierbüchse und bearbeitet es nach der bei No. 767 gegebenen Vorschrift.

Getränke aller Art.

779. Bischof.

Zu einer halben Maas guten rothen Wein nimmt man 3 süße und 3 bittere Pomeranzen, schneidet ringsherum darein, bratet sie auf dem Rost, stellt den Wein auf Kohlenfeuer, nimmt ein Loth ganzen Zimmt, 6 Nelken, 12 Loth Zucker und die gebratenen Pomeranzen dazu, läßt Alles eine halbe Stunde miteinander kochen und zieht den Wein durch ein Haarsieb in das Geschirr, in welchem man ihn zur Tafel geben will; er kann kalt oder warm gebraucht werden.

780. Chaudeau.

2 Citronen reibt man am Zucker ab, schüttet eine halbe Maas Wein in eine messingene Pfanne, thut den abgeriebenen Zucker dazu, den Saft von den 2 Citronen und noch so viel Zucker, daß er mit dem vorigen ein halbes Pfund ausmacht, auch ein Stück ganzen Zimmt, läßt es ein wenig miteinander kochen, schlägt 4 Eiergelb in ein Geschirr, einen Löffel voll kaltes Wasser daran, rührt es glatt, rührt den kochenden Wein langsam daran, sezt ihn noch einmal ans Feuer, läßt ihn anziehen, gießt ihn in den Topf und sprudelt ihn so lange bis er recht fein ist.

781. Chokolade.

Zu einer halben Maas Milch (Rahm ist noch besser dazu) wird 6 Loth Chokolade gerechnet, die leztere in einer Casserolle oder messingenen Pfanne mit etwas wenigem Wasser auf dem Feuer glatt gerührt, die Milch nach und nach nebst 2 Loth Zucker und einem Stück ganzen Zimmt daran gerührt; man läßt dieses eine Zeit lang kochen, rührt 3 Eiergelb in einem Topf mit kalter Milch glatt, die Chokolade wird langsam daran gerührt, in der Pfanne noch einmal anziehen gelassen und noch einmal in dem Topf mit dem Chokoladesprudel tüchtig gesprudelt, bis sie schäumt.

782. Eierpunsch.

Zu einem Schoppen Eierpunsch nimmt man 2 Eiergelb, 2 große Eßlöffel voll Zucker und rührt Alles zusammen in einem Schoppenglas mit einem silbernen Löffel, bis er wie Brei ist; dann gießt man unter beständigem Rühren kochendes Wasser daran, bis das Glas fast voll ist, und gießt es nun vollends mit Arak auf.

783. Gerstenwasser für Brustkranke.

8 Loth gewaschene und verlesene Malzgerste, 4 Loth gewaschene Rosinen, die Schale von einer halben Citrone werden mit 3 Maas Wasser eine Stunde gekocht, das Geschirr noch einmal mit Wasser aufgefüllt, noch ein wenig gesotten, der Saft von einer Citrone dazu gethan nebst etwas Zucker, und, wenn es erkaltet ist, dem Kranken zu trinken gegeben.

784. Getränk von Borsdorferäpfeln.

An 4 Borsdorferäpfel, welche geschält und in 4 Theile geschnitten werden, gießt man eine Maas Wasser, läßt dieses nebst dem Gelben von einer Citrone und einer Hand voll großen und kleinen Weinbeeren eine Stunde miteinander kochen, gießt Alles durch ein leinenes Tuch, läßt es erkalten und gibt es zu trinken.

785. Krampfstillendes Getränk.

Eine Hand voll sauber verlesene und gewaschene Gerste, Skorzoneren, 2 Loth geraspeltes Hirschhorn, ein Loth Wegwarten kocht man mit 3 Maas Wasser so lange, bis es noch 2 Maas sind. Man kann Zucker nach Belieben mitkochen und gibt es kalt je nach Durst zu trinken.

786. Glühwein.

Zu einer halben Maas Wein rechnet man ein halbes Pfund Zucker (rother Wein ist hiezu der beste). Man läßt es in einer messingenen Pfanne recht heiß miteinander werden, doch darf es nicht kochen; dann nimmt man ganzen Zimmt und Nelken in ein Haarsieb, gießt den heißen Wein darüber und deckt ihn gleich zu.

787. Glühwein auf Münchner Art.

2 Maas guter Wein (Affenthaler ist dazu der beste), $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, vom feinsten Zimmt, etliche Nelken werden in einer messingenen Pfanne wohl zugedeckt so lange gekocht, bis eine Maas davon eingekocht ist, hierauf zieht man den Wein durch ein Haarsieb in das Geschirr, in welchem er servirt wird, und deckt es recht fest zu.

788. Grog.

An 2 bis 3 Loth Zucker gießt man ein Glas kochendes Wasser und 3 bis 4 Löffel voll Arak.

789. Himbeeressig.

So viel Maas Himbeeren, so viel Maas ächten Weinessig gießt man daran; bindet ihn zu, stellt ihn 3 bis 4 Tage in den Keller und läßt dann das Helle durch ein Tuch laufen; hierauf gießt man den Essig mit Zucker in eine Pfanne (zu einer Maas Essig rechnet man ein Pfund ganz reinen Zucker); läßt ihn auf dem Feuer eine Viertelstunde kochen, nimmt den Schaum fleißig ab, gießt ihn in einen Topf, läßt ihn über Nacht stehen, den andern Tag füllt man ihn in Bouteillen und bewahrt ihn zum Gebrauche auf.

790. Johannisbeersaft.

Man zupft reife rothe Johannisbeeren ab und stellt sie in einem fest zugedeckten reinen Topf auf heiße Asche, läßt ihn über Nacht stehen und gießt den andern Tag das Helle davon ab. So viel man Viertelpfunde Saft hat, eben so viel Viertelpfunde Zucker läßt man eine Viertelstunde miteinander kochen, dann läßt man ihn erkalten, füllt ihn in Bouteillen und macht diese fest zu. — Dieser Saft ist sehr gut für Kranke im Wasser zu trinken.

791. Kirschenwasser für Kinder.

Eine halbe Maas Kirschen stößt man im Mörser recht zusammen, läßt sie mit einer Maas Wasser, einem Stück Zimmt und der Schale einer halben Citrone eine halbe Stunde lang kochen, gießt das Wasser durch ein Haarsieb und gibt es kalt zu trinken.

792. Blutreinigende Kräutermilch für Kinder.

Edelleber-, Erdbeeren-, Körbel-, Löffel-, Pfennig- und Sternleberkraut, Eiternessel, Gänseblumenstöckchen, Gundelreben, Pfaffenöhrleinswurzel, Sauerampfer, Sauerklee, Schafgarben, Wegwartenwurzel liest man recht sauber, ohne sie jedoch zu waschen, wiegt von jedem eine Hand voll so fein wie möglich, nimmt eine Messerspitze voll Salz dazu, drückt den Saft davon in einen glasirten Topf aus, stellt ihn über Nacht in den Keller, macht Morgens eine Maas Milch siedend, gießt 3 bis 4 Löffel voll von dem Saft dazu und gibt sie dem Kinde zu trinken (einem 10jährigen Kinde gibt man einen ganzen, einem 5jährigen einen halben Schoppen); so macht man 14 Tage mit dieser Kur fort. Das Kind darf aber dann nichts Saures essen. Man macht den Saft zweimal in der Woche frisch an und kann noch ein kleines Stückchen Butter und ein Eigelb dazu nehmen.

793. Limonade.

Zu einem Schoppen Limonade reibt man eine Citrone am Zucker ab, drückt auch den Saft von einer Citrone dazu, füllt ihn mit frischem Brunnenwasser auf und nimmt 3 Loth Zucker zu einem Schoppen. Will man die Limonade mit Wein machen, so nimmt man halb Wein, halb Wasser, von einer halben Citrone den Saft, und reibt die andere Hälfte am Zucker ab.

794. Mandelmilch.

4 Loth abgezogene Mandeln werden im Mörser mit ein wenig Wasser recht fein gestoßen, nach und nach eine halbe Maas Wasser daran gegossen, die Mandeln durch ein leinenes Tuch gepreßt, nochmals gestoßen, dieses so einige Mal wiederholt und, wenn es für einen Kranken ist, kann man auch Hanfmilch, die sehr kühlt, daran gießen.

795. Punsch.

Zu einer halben Maas Arak nimmt man 8 Citronen, reibt die eine Hälfte davon am Zucker ab, von der andern nimmt man den Saft dazu, gießt 2 Bouteillen Wein, einen Schoppen guten grünen Thee und ein Pfund Zucker in eine messingene Pfanne, läßt es nur so heiß werden, daß es am Kochen ist, gießt es durch ein Haarsieb gleich in die Punschbowle und schüttet noch eine halbe Maas Arak daran.

796. Punsch auf andere Art.

Zu einer Maas Wasser rechnet man 8 Citronen und 2 Pomeranzen. 4 Citronen werden am Zucker abgerieben, dieser in das Wasser abgeschabt und der übrige Zucker in einer messingenen Pfanne mit einem Eßlöffel voll Wasser so lange gekocht, bis er gelblich sieht; dann gießt man den Saft von den Citronen und Pomeranzen durch ein Haarsieb an den Zucker, thut die Maas Wasser dazu, läßt es miteinander aufkochen und gießt, nachdem Alles in der Bowle ist, noch einen Schoppen Arak daran. Man hält diesen Punsch für den gesündesten.

797. Punsch auf Stuttgarter Art.

Von 6 großen Citronen und eben so viel Pomeranzen preßt man den Saft aus, läßt einen Schoppen Wasser und $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in einer messingenen Pfanne so lange miteinander kochen, bis der Zucker Fäden spinnt; der schwarze Schaum muß aber sauber weggenommen werden, dann gießt man den ausgepreßten Saft durch ein Haarsieb an den Zucker, läßt es noch einmal mit einander aufkochen, schüttet 2 Bouteillen weißen Burgunder dazu und läßt es so lange in der Pfanne, bis es zu kochen anfängt, dann schüttet man Alles in die Bowle, gießt noch 2 Schoppen Arak dazu und, wenn er noch nicht stark genug ist, macht man ihn mit Arak noch stärker.

798. Liqueur oder Rossoli.

Zu einer Maas starkem Fruchtbranntwein oder Vorlauf nimmt man einen Schoppen Rosenwasser, 12 Loth Zucker, 4 Löffel voll süße Milch, ein Loth Zimmt, ein halbes Loth Nelken, ein halbes Loth Anisöl; das Oel wird so lange mit gestoßenem Zucker gerührt, bis nichts mehr vom Oel zu sehen ist; dann gießt man den Branntwein daran, das übrige Gewürz darunter, bindet das Gemische in einem weiten Glas fest zu, stellt es 2 bis 3 Tage in die Sonne, läßt es

am dritten Tage durch einen Filzhut laufen, gießt es in Bouteillen, pfropft dieſe zu und bewahrt ſie auf.

799. Roſſoli von Mandeln.

4 Loth ſüße und 4 Loth bittere Mandeln oder 4 Loth Pfirſichkerne, wovon die Haut abgezogen wird, ſtoßt man mit den Mandeln fein, ſchneidet ein halbes Loth Galanth in Stückchen, thut dieſes Alles mit einer Pomeranzenſchale, für einen Kreuzer rothen Sandel, in einen gläſernen Kolben, gießt noch eine Maas Vorlauf oder ſtarken Fruchtbranntwein, einen Schoppen Zimmtwaſſer daran, bindet den Kolben gut zu, ſtellt ihn 12 bis 14 Tage in die Sonne oder ſonſt in Wärme, zieht das Roſſoli durch einen Filzhut und bewahrt es auf.

800. Reformirter Thee.

Man gießt Milch in eine Pfanne, ſo viel man braucht, thut ein Stück Zimmt daran, etwas Citronenſchalen, nimmt ſo viel grünen Thee, als man mit 3 Fingern faſſen kann, läßt es miteinander 6 Minuten kochen, ſchlägt 6 Eiergelb in einen Topf, rührt ſie mit kalter Milch glatt, gießt die kochende Milch durch ein Haarſieb langſam daran, thut ſie nochmals in die Pfanne und läßt ſie anziehen.

801. Wips.

Man nimmt eine Maas Wein, ein Pfund Zucker, 24 Eier in eine Pfanne, ſchlägt dieſes auf dem Feuer mit einem kleinen Beſen ſo lange, bis es anfängt zu kochen, nimmt das Getränk vom Feuer weg, ſchlägt es noch eine Viertelſtunde, dann iſt der Wips fertig. Man kann auch Champagner, ſtatt gewöhnlichem Wein, dazu nehmen.

Verſchiedenes.

802. Kuttelfuß.

Ein Ochſenmaul und einen Ochſenfuß ſiedet man recht weich, läßt ſie erkalten, ſchneidet ſie zu dünnen Schnitten, kocht ſie hierauf noch eine Zeit lang mit etwas Eſſig, einem Schöpflöffel voll von der Brühe, worin ſie das erſte Mal gekocht wurden, etwas Salz, der gewiegten Schale einer Citrone und Pfeffer, bis wenig Brühe mehr daran iſt, gießt nun Alles in irgend einen Model, läßt es darin geſtehen und ſtürzt es dann auf eine Platte.

803. Preßkopf.

Man kocht Speck, Schweinsohren, etwas vom Kinnbacken, 4 Kalbsfüße, 2 Schweinsfüße mit Salz und Pfeffer recht weich, ſchneidet Alles in kleine Stückchen, arbeitet es in einer Schüſſel mit einer gewiegten Citronenſchale, Pfeffer, Nelken, Ingwer, Muskatblüthe und Salz recht untereinander, füllt das Fleiſchwerk in einen gereinigten

Schweinsmagen, näht diesen fest zu, siedet ihn eine Stunde, wenn er groß ist, auch noch länger; legt ihn zwischen zwei Brettchen und läßt ihn über Nacht so liegen.

804. Ochsenzungen gut zu räuchern.

Man schneidet den Schlund von den Ochsenzungen ab, röstet einen Theil Kochsalz und einen Theil Salpeter, nebst gestoßenem Pfeffer und Wachholderbeeren miteinander, reibt die Zungen damit gut ein, legt sie in ein Geschirr, alle Arten Kräuter, Thymian, Basilikum, Selleriekraut dazu, läßt sie 4 Wochen im Lack liegen, beschwert sie mit einem gut passenden Deckel recht stark und hängt sie hernach in einem großen Bodendarm, in den man sie hineinschiebt, in Rauch. Wenn man sie kochen will, legt man sie über Nacht in kaltes Wasser, sezt sie mit kaltem Wasser, Zwiebeln und allen Arten Kräutern zu, läßt sie weich kochen und gibt sie kalt oder warm. Schinken und Zungen, auf diese Art geräuchert, schmecken wie die westphälischen.

805. Pökelfleisch zu machen.

Will man das Pökelfleisch warm geben, so nimmt man ein Stück Ochsenfleisch vom Brustkern dazu; soll es kalt gegeben werden, so ist das Schwanzstück besser. Man legt das Fleisch, nachdem man es mit 2 Loth Salpeter gut eingerieben hat, in einen steinernen Topf oder in einen Kübel; dann stößt man folgende Kräuter, als: Estragon, Thymian, Basilikum, Lorbeerblätter, Citronenkraut, Selleriekraut, Rosmarin, Majoran, Nelken, Pfeffer, Muskatnuß, Wachholderbeeren, thut Alles an das Fleisch, deckt dieses zu, stellt es 2 bis 3 Tage in den Keller, den vierten Tag läßt man das Gewürz in einer Pfanne mit einem Pfund Salz und $1\frac{1}{2}$ Maas Wasser so lange kochen, bis nichts mehr vom Salz zu sehen ist, läßt es ganz kalt werden, gießt es wieder an das Fleisch, deckt dieses fest zu, legt 2 Steine darauf, läßt es 3 Tage stehen, wendet es den dritten Tag um, sezt die Pökellake wieder zu und macht so 3 bis 4 Wochen fort. Will man davon kochen, so sezt man es in einem nicht sehr großen Topf mit Wasser zu; doch darf es nicht gesalzen werden. Man kann es warm mit Meerrettig geben; es ist auch sehr gut zum Sauerkraut, zum Winterkohl und zu Bohnen.

806. Schinken einzusalzen.

Von dem Schinken löst man das Schlußbein aus, röstet in einer eisernen Pfanne Salz so viel man braucht, nebst gestoßenem Pfeffer und Wachholderbeeren miteinander, nimmt 4 Loth Salpeter dazu und reibt den Schinken damit ein, hauptsächlich da, wo das Schlußbein abgelöst worden ist. Das Salz muß aber so warm als man es in der Hand leiden kann, dazu genommen werden. Die Schinken legt man nun nebeneinander (in die Fugen zwischen ihnen kann man Schweinefleisch legen) in eine Stande, die einen Zapfen am Boden hat, schneidet Knoblauch und Zwiebeln dazu, macht die Stande fest

zu, beschwert sie, läßt Alles 3 Tage lang stehen, kocht dann 2 Pfund Salz in 2 Maas Wasser, läßt es erkalten, gießt es an die Schinken und läßt es wieder 8 Tage lang stehen; auf diese Art wiederholt man Obiges 4 bis 5 Wochen nacheinander, indem man immer in Zeit von 8 Tagen den Lack frisch kocht, und hängt dann nach 5 Wochen die Schinken in die Rauchkammer.

807. Gesottener Schinken.

Wenn der Schinken sauber gewaschen ist, legt man ihn über Nacht in kaltes Wasser, sezt ihn Morgens in einem großen Topf oder Kessel ans Feuer, läßt ihn kochen und thut alle Arten Kräuter dazu. Ist er stark halb gesotten, so stellt man ihn vom Feuer und läßt ihn im Geschirr stehen bis er kalt ist; löst die Schwarten davon los, wiegt eine Hand voll schöne Petersilie, eben so viel geriebenes Semmelmehl, 2 Messerspitzen voll Pfeffer, macht es untereinander und streut es auf den Schinken.

Anmerkung. Will man den Schinken noch schmackhafter sieden, so legt man ihn 24 Stunden in kaltes Wasser, läßt ihn in einem Topf mit halb Wein und halb Wasser weich kochen, thut alle Arten Blätter und Gewürz dazu; übrigens wird er behandelt wie der vorbeschriebene. Will man den Schinken backen, so macht man von grobem Mehl einen Wasserteig, schlägt den Schinken darein, so daß er keinen Riß bekommt, läßt ihn 4 Stunden im Ofen, läßt ihn ein wenig kalt werden, bricht ihn auf, macht die Schwarte los und behandelt ihn wie mit Wein gesottenen Schinken.

808. Aufbewahrung des Schwarzwildbrets.

Es mag von einem Frischling oder etwas älter seyn, so werden die besten Stücke genommen und die stärksten Beine (diese dürfen nicht größer, als 5 bis 6 Pfund schwer seyn) herausgeschnitten. So viel man nun in die Beize thun will, legt man bei Seite, sezt mit 2 Theilen Essig, einem Theil schlechten Wein, einem Theil Wasser 6 bis 8 zerhauene Kalbsfüße dazu, thut Salz, eine Hand voll zerdrückte Wachholderbeeren und von allen Arten Kräuter darein, siedet Alles zusammen, bis die Füße weich sind; nimmt sie dann mit den Kräutern heraus, gießt die Brühe durch einen Seiher ab und läßt sie abkühlen. Alsdann wird das Wildbret in einen Topf so fest wie möglich gebracht. Zu diesem Behufe wird der Boden mit Salz, Wachholderbeeren und etwas Kräutern bestreut, eine Lage Wildbret darauf gethan, dann wieder überstreut und so fort gemacht, bis alles Wildbret im Topfe ist. Nun wird die abgekühlte Sulz darüber gegossen, der Topf, wenn er eine Zeit lang gestanden hat, mit einem Brette belegt und stark beschwert. Auf diese Art hält sich das Wildbret ein ganzes Jahr.

809. Bohnen zu trocknen.

Von jungen Bohnen zieht man die Fäden ab, faßt sie an einen starken Faden, macht Wasser heiß in einem Kessel oder einer Pfanne, thut die Bohnen darein, läßt einen Wall darüber gehen, nimmt sie

heraus, hängt sie an einen trockenen Ort, doch so, daß sie Luft haben, und bewahrt sie auf den Winter; man kann sie auch dörren oder räuchern.

810. Prunellen zu dörren.

An schöne zeitige Zwetschgen gießt man kochendes Wasser, zieht die Haut davon ab, macht die Steine aus, legt sie auf ein Papier, oder noch besser auf ein Gitter von Draht geflochten, stellt dieses in einen Backofen, der nicht mehr heiß ist; sind sie gut getrocknet, so bewahrt man sie in einer hölzernen Schachtel auf.

811. Citronen aufzubewahren.

Man wickelt die Citronen in Papier ein, legt in ein Geschirr trockenes Salz, dann Citronen, wieder Salz und Citronen, füllt das Geschirr auf diese Art voll, bindet es zu und stellt es an einen trockenen Ort. Man hat auf diese Art immer frische Citronen.

812. Grüne Erbsen zu dörren.

Erbsen, die nicht sehr alt sind, macht man aus den Hülsen, läßt in einer Pfanne 2 Wall darüber gehen, gießt sie in einen Seiher, legt sie auf Papier, läßt sie trocknen, hebt sie auf den Winter auf, und will man davon kochen, so gießt man laues Wasser daran, läßt sie über Nacht stehen, gießt sie am Morgen ab, gießt anderes laues Wasser daran und kocht sie wie andere grüne Erbsen.

813. Estragonessig auf französische Art.

Von Estragon nimmt man eine starke Hand voll zarte Blätter ab, gießt guten Weinessig nebst 6 Stück Pimpernellen, 6 Schalottenzwiebeln, 8 Nelken, 8 weißen Pfefferkörnern, einem Stück ganzen Ingwer, einem Stück ganzen Zimmt und etwas Citrone in einem reinen Geschirr daran, bindet dieses fest zu, stellt es 14 Tage oder 3 Wochen in die Sonne, auch sonst an einen warmen Ort; nach 3 Wochen ist der Essig vorzüglich gut; man füllt ihn in Bouteillen, macht diese fest zu und kann den Essig zu Saucen und zu Salat brauchen.

814. Wohlfeile und brauchbare Hefe.

4 Loth geriebene, mehlige, gekochte Kartoffeln, 1 Loth gestoßener Zucker, ein Caffeelöffel voll Hefe wird in einem Topf nebst einem Schoppen Wasser in gelinde Wärme gestellt; nach einer Stunde kann die Hefe gebraucht werden.

815. Gute, brauchbare Bierhefe.

Man hat eine Menge Vorschriften, um gute Hefe zu bereiten; sie ist auch ein unentbehrliches Mittel in einer großen Haushaltung, besonders auf dem Lande und in kleinen Städten. Die auf folgende Art zubereitete habe ich als die beste befunden: 10 bis 12 Pfund Malz (Waizenmalz ist das beste) bringt man nebst einem Pfund Hopfen in eine Stande oder Faß mit einem doppelten Boden, läßt

40 bis 50 Maas Wasser in einem Kessel kochen, brüht das Malz damit an, läßt es 24 Stunden stehen, aber wohl bemerkt, der zweite Boden muß Löcher haben, und zieht unten die Flüssigkeit ab. Dann rührt man ein Pfund gute Hefe unter das Abgezogene; 3 Pfund gutes Waizenmehl, einen halben Schoppen Branntwein rührt man zusammen in einen steinernen Topf und vermischt dieses mit dem Obigen. Diese Hefe hält sich 4 bis 5 Monate gut.

816. Welsche Nüsse aufzubewahren.

Man legt die Nüsse, die noch grüne Schalen haben, in einen Topf auf trockenes Salz, drückt sie mit der Hand zusammen, deckt sie mit Salz zu, bindet ein Tuch darüber, grabt den Topf in die Erde, doch so, daß ihn der Frost nicht trifft. So kann man sie lange aufbewahren.

817. Zucker zu läutern.

Man nimmt ein halbes Pfund Zucker in eine messingene Pfanne, schlägt ihn in 3 bis 4 Stücke zusammen, thut einen halben Schoppen Wasser daran und läßt ihn so lange kochen bis er Blasen wirft. Dann nimmt man ein Eiweiß, schlägt es zu Schnee, thut es unter den Zucker, einen Löffel voll Wasser daran, wenn der Zucker aufsteigen will; ist der Zucker recht hell, so macht man ein Tuch naß, das nicht sehr fest ist, gießt den Zucker darein und läßt es durchlaufen. Dann bewahrt man ihn auf.

818. Zucker wird zur Blase.

Wenn der Zucker wie bei No. 817 gekocht ist, so läßt man ihn auf Kohlen ein wenig einkochen, rührt ihn mit einem Schaumlöffel ein wenig um, blast mit dem Mund in den Schaumlöffel; gibt es unten Blasen, so ist es die rechte Probe zur Blase.

819. Zucker zu Faden gesponnen.

Wenn der Zucker geläutert ist, kommt er auf's Feuer in einer Pfanne, man läßt ihn kochen unter öfterem Umrühren mit einem silbernen Löffel und probirt ihn auf folgende Art: man nimmt mit einem Löffel ein wenig Zucker in die Höhe, ist der Faden kaum zu bemerken, so ist es die Probe zu einem kurzen Faden und hat zu sieden, bis sich der Faden lange spinnt.

820. Fischen den moosigen Geruch zu nehmen.

Man schneidet dem Fisch die Ohren aus, nimmt ihn aus, salzt ihn ein, legt ihn eine Stunde in frisches Wasser, salzt ihn wieder ein, legt ihn nochmals ins Wasser und macht eine gute Sulz von Wein, Essig und allen Arten Kräutern daran.

821. Fischblasen zu benützen.

Man wirft gewöhnlich die Fischblasen weg; allein wenn man sie so behutsam aus dem Fische nimmt, daß sie nicht zerplatzen, das feine

Häutchen mit einem Messer weg- und die Blasen aufschneidet, diese an einem Faden trocknet, so ersparen sie die Hausenblasen, welche man, um den Caffee hell zu machen, braucht.

822. Sodaseife zu machen.

Man nimmt ein Pfund reine Seife, ein halbes Meßchen Ochsengalle, welche die Farbe erfrischt, 2 Loth Honig, 3 Loth Zucker und ein halbes Loth Terpentin, mischt Alles zusammen und läßt es in einem irdenen Tiegel ganz gelinde zerfließen; wenn Alles vermengt ist, schüttet man die Masse wieder in einen Tiegel auf ein leinenes Tuch, welches vorher in heißes, hernach in kaltes Wasser eingetaucht worden ist. Am folgenden Tage wird man die schönste Seife haben, welche zur Seidenwäsche, zu Bändern und für Blumen aus Baumwolle vortrefflich ist.

823. Gute schwarze Tinte.

Ein Pfund Blauholz kocht man mit 2 Maas Wasser so lange, bis noch eine Maas übrig ist, gießt diese, wenn sich das Blauholz zu Boden gesezt hat, ab und rührt in einem irdenen Geschirr eine Maas Essig, ¾ Pfund grob gepulverte Galläpfel, 4 Loth Alaun, 12 Loth ausgetrockneten Eisenvitriol und 8 Loth arabischen Gummi sammt dem Abgegossenen mit einem hölzernen Stabe recht untereinander, läßt es 14 Tage lang stehen und die Tinte ist dann fertig zum Gebrauch. — Die flüssige Tinte abgegossen und den Satz, der aus obigen Ingredienzen besteht, noch einmal abgekocht, gibt abermals eine gute Tinte, welche, mit der ersten Tinte vermischt, die Güte derselben noch erhöht.

824. Englische Schuhwichse.

Man rührt in einem irdenen Geschirr ein Viertelpfund schwarzgebrannte gestoßene Knochen, unter dem Namen gebranntes Elfenbein bekannt, nebst 3 Loth Vitriol mit einem Holz; wenn Alles gut vermischt ist, kommt noch 2 Loth Baumöl, ein halbes Loth Weinsteinöl, 4 Loth gestoßener Kandelzucker dazu, dieses wird mit einer halben Maas Wasser verdünnt, in Bouteillen aufbewahrt und das Lederwerk damit dünn angestrichen und gebürstet, bis es glänzt.

Anhang.

Beilagen zur Suppe.

825. Nachgeahmte Makaroni.

Man nimmt 3 Eier, so viel Mehl als diese verschlucken, arbeitet es zusammen, wellt es recht schön aus und macht folgende Fülle dazu: man nimmt übriggebliebenen Kalbsbraten, wiegt ihn so fein als möglich, von weißem Brod für 2 Kreuzer schneidet man die Rinde ab, weicht es in Wasser ein, brüht eine Hand voll sauber gewaschenen Spinat, wiegt ihn so fein als möglich, nimmt ihn zu dem Fleisch, auch von 3 hartgesottenen Eiern das Gelbe, läßt ein Stück Butter in einer Casserolle zergehen, thut Alles zusammen in die Casserolle, drückt das Brod fest aus, nimmt es auch dazu, schlägt 2 ganze Eier daran, Salz und Muskatnuß, kocht es 6 Minuten miteinander auf dem Feuer, streicht es auf die Kuchen, aber ganz dünn, rollt diese zusammen, aber nicht dicker als einen Federkiel, schneidet sie in fingerslange Stückchen (sie müssen gerade aussehen, wie italienische Makaroni), siedet sie in der Fleischbrühe, gießt die bestimmte Brühe in eine Suppenschüssel, die Makaroni dazu und gibt es zur Tafel.

826. Leberschnitten.

Eine Kalbsleber wird abgehäutet, die Adern davon geschnitten, eine Stunde in Fleischbrühe gekocht, wenn sie erkaltet ist, am Reibeisen gerieben, mit einem halben Pfund gebrühten Reis in einer Casserolle und einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe halb weich gekocht (Brühe darf es nicht haben), ein halbes Pfund Ochsennierenfett, so fein wie möglich gewiegt, 6 Eier, Salz, Muskatnuß, Muskatblüthe dazu genommen, nochmals miteinander verrührt, die Masse in ein nasses Tuch gebunden, 4 Stunden im Wasser gekocht, wenn es ein wenig erkaltet ist, zu Schnitten geschnitten und zur Suppe à la Reine gegeben.

827. Kartoffelnbrod.

Ein Pfund Kartoffeln, welche Tags zuvor gesotten wurden, werden gerieben, in einem Stück Butter eine Hand voll Zwiebeln, Schnittlauch und Petersilie (fein geschnitten), gedämpft, zu den

geriebenen Kartoffeln mit 6 Eiern, einem Viertelschoppen sauren Rahm, Salz, Muskatnuß, einer Hand voll geriebenem Parmesan-, Immenthaler- oder Schweizerkäs, nebst 2 Händen voll geriebenem Brod gethan, Alles nochmals miteinander verrührt, auf einem Backblech gebacken, zu Schnitten geschnitten und diese zu brauner Jussuppe oder weißer Glacesuppe gegeben.

828. Schnitten zu Krebssuppe.

Ein halbes Pfund Butter wird leicht gerührt, 8 Eiergelb nach und nach dazu genommen, desgleichen ein halber Schoppen dicker saurer Rahm, 8 Löffel voll feines Mehl, Salz, Muskatblüthe, zulezt der Schnee von den 8 Eierweiß; eine blecherne Kapsel wird mit Butter bestrichen, die Masse bei gelinder Hitze darin gebacken, zu Schnitten geschnitten und diese zur Krebssuppe gegeben.

829. Schnitten zu Krebssuppe auf andere Art.

3 abgeriebene eingeweichte und ausgedrückte Wecken werden, jeder besonders in einer Schüssel, mit einem Viertelpfund Butter leicht gerührt (in einer Schüssel muß Krebsbutter seyn), an jedes dieser Brode werden 3 Eier, Salz, Muskatnuß gerührt; die eine Schüssel muß weiß, die zweite (mit der Krebsbutter) roth, die dritte mit früher schon beschriebenem Spinatsaft grün gefärbt werden; dann bestreicht man eine blecherne Kapsel mit Butter, füllt die weiße Masse darein, streicht sie schön eben, füllt nun die Krebsmasse ein, dann die grüne, macht die Kapsel fest zu und läßt Alles eine Stunde kochen; dann schneidet man Schnitten davon und legt sie auf die Krebssuppe.

830. Spinatschnitten.

3 bis 4 Hände voll Spinat brüht man im Salzwasser ab, schüttet ihn in einen Seiher, kaltes Wasser darüber, drückt ihn fest aus, reibt 2 Wecken ab, weicht sie ein, drückt sie aus und thut sie zu dem Spinat. Ein gereinigtes Kalbshirn wird in Butter gedämpft, 4 Loth zerlassene Butter und 5 Eier eine halbe Stunde mit Allem gerührt, diese Masse in einer blechernen, mit Butter bestrichenen Kapsel im Dunst gesotten, wenn es erkaltet ist, zu Schnitten geschnitten und zur Suppe gegeben.

Kurze Anweisung zum Tranchiren.

Das Wesentliche der Tranchirkunst läßt sich in folgenden allgemeinen Bemerkungen zusammenfassen: es ist nothwendig, daß man die Fasern aller Fleischgattungen kurz und scharf durchschneidet: sie werden dadurch für den Genuß angenehmer und für den Magen verdaulicher. Dem Vorgeschnittenen muß man, durch reines Schneiden und zierliches Aufrichten ein gefälliges Ansehen zu geben suchen. Geschwindigkeit ist ein Haupterforderniß des Tranchirens, damit das Fleisch sich nicht unnöthig verkühlt; übrigens ist es nicht nöthig, dabei mit dem ganzen Körper zu arbeiten, und es ist eine anständige Haltung besonders dann erforderlich, wenn man bei Tische, im Beisein von Andern, tranchirt. Das Trennen der Gliedmaßen ist nicht so schwer, wenn man sich einigermaßen mit der Lage der Knochen und Bänder bekannt gemacht hat. Dünne scharfe Messer sind unentbehrlich, eben so eine leichte und gewandte Hand; jeder heftige Druck und unsanfte Anfassung zerquetscht die Fasern und streift die Haut ab, statt beide gleichmäßig zu zerschneiden.

Die verschiedenen Fleisch- und Fischarten werden auf die nachstehend beschriebene Weise tranchirt, und ich glaube, daß ein mehrfaches Nachlesen, in Verbindung mit beständiger Uebung, dem Aufmerksamen leicht die nöthige Geschicklichkeit verschaffen wird.

Fasan.

Der Hals wird mit 2 Schnitten auf der linken und rechten Seite abgelöst; sodann schneidet man das Brustfleisch in schmalen Streifen ab, löst mit einem Ober- und Unterschnitt die beiden Flügel und die Brustfleischstreifen vollends ab, schneidet die Schenkel herunter und zerlegt den übrigen Körper. Bei dem Serviren wird der schön gefiederte Kopf an die Halsöffnung gelegt, um den Braten sogleich von jedem andern Geflügel unterscheiden zu können.

Gebratene Gans oder Ente.

Man löst zuerst die Bruststücke, als das schmackhafteste Fleisch, in Scheiben ab, sodann durch einen Ober- und Unterschnitt den rechten Schenkel. Auf dieselbe Weise verfährt man mit dem linken Flügel und dem linken Schenkel. Nun hebt man mit einem halbrunden Schnitt das Brustbein heraus und löst es von den Achseln ab. Dann trennt man auf beiden Seiten den großen Brustknochen von dem

kleinen Gerippe, nachdem man zuvor die Achselbeine abgelöst hat. Nach diesem nimmt man das Gefüllsel mit einem Löffel heraus und legt es in die Mitte des Tellers. Zuletzt schneidet man durch einen Spaltschnitt das Gerippe quer durch und spaltet das Hintertheil von einander.

Gebratener Hahn oder Feldhuhn.

Mit dem ersten Schnitt wird Hals und Kopf abgelöst, dann der rechte Flügel und der rechte Schenkel, und hernach der linke Flügel und Schenkel. Durch einen halbrunden Schnitt löst man das Brustbein aus und an den Gelenken von den Achseln ab, durchschneidet auf beiden Seiten die kleinen Rippen und sondert dadurch den großen Brustknochen ab; endlich trennt man das Hintertheil, so wie zuletzt die Lenden auf beiden Seiten von dem Steiße ab. Ein jeder Hahn ꝛc. muß 5 Stückchen geben; jedes Stückchen muß einen Knochen und einen Theil der wohlschmeckenden krustirten Haut haben.

Welscher Hahn, Auerhahn, Trappe.

Da man bei diesen Braten gewöhnlich den Kopf mit Fülle bereitet, so werden die ersten Schnitte in den Kopf gemacht. Man löst sodann den Hals ab, macht einen Querschnitt über die rechte Seite der Brust und 2 Spaltschnitte auf der Brust von oben nach unten; das obere rechte Seitenstück wird mit einem Querschnitt, das Kniegelenk am rechten Schenkel durch einen Oberschnitt aufgelöst; dann führt man einen Unterschnitt am rechten Schenkel gegen das Kniegelenk hinauf, durch einen Oberschnitt löst man das am rechten Schenkel noch hängende Fleisch und den rechten Flügel vollständig ab; nachdem man auf ganz gleiche Weise mit der linken Seite verfahren, wird das Halsbein herausgeschnitten und von den Achseln abgelöst; eben so die Achselbeine herausgezogen. Endlich macht man einen langen Spaltschnitt auf der rechten und linken Seite nach der Mitte zu und schneidet zulezt den Steiß ab.

Kapaun.

Ein Kapaun wird gewöhnlich in 9 Stücke getheilt; jedes Stück muß einen Knochen und einen Antheil der Haut haben. Die Gabel wird in die Brust gesteckt und diese in 4 Theile getheilt; man macht nämlich halbfingerdicke Einschnitte von dem Brustknochen bis ans Gerippe; mit einem zweiten Schnitte werden sie von diesem bis ans Schlüsselbein abgelöst und endlich von dem Gelenke getrennt; wenn dieses auch von der Seite stattgefunden, so wird über dem Gabelbeinchen der rückständige Theil der Brust durchgeschnitten und gegen den Hals zu abgelöst; endlich der andere Theil von der Brustschaufel geschnitten, jedoch so, daß das Brustbein in demselben bleibt; jezt wird der Steiß in der Mitte des Rückgraths durch einen Querschnitt getrennt und reinlich zugeschnitten. Die schönsten Stückchen der Brust müssen beim Serviren obenauf liegen.

Gebratene Tauben.

Sie werden wie die Hahnen tranchirt, ihre Knochen sind weicher und die Muskeln kleiner; man schneidet daher das Brustbein durch und sammt den Rippenbeinchen von dem Rückgrathe ab. Bei gefüllten Tauben muß man sich in Acht nehmen, daß die Fülle während des Schneidens nicht herausgepreßt wird.

Gebratener Hase.

Einen Hasen zierlich zu tranchiren, ist nicht so leicht, als man auf den ersten Anblick glauben möchte; es sollen nämlich die Rückgrathsknochen, die sehr hart sind, durchgeschnitten werden; dieß ist aber bei einem ziemlich starken Hasen mit den gewöhnlichen Schnitten nicht wohl möglich. Mit dem Hacken kann ebensowenig nachgeholfen werden, weil dieses an einer Tafel schon gar nicht anwendbar ist, und überdieß auch das Fleisch von den Knochen geschlagen würde. Diesem Uebelstande muß man dadurch zu begegnen suchen, daß man die Rückenwirbel, und zwar vom Halse gegen das Schlußbein, oder den Steiß hin, in schiefer Richtung durchschneidet; dieser Kunstgriff gründet sich auf die weichere Substanz der Knochen, welche die äußere Hülle derselben bildet und besonders in ihren Fugen vorhanden ist, wenn man nur zu unterscheiden weiß, wo die Rückgrathsknochen ineinander greifen, welches sich sehr leicht bemerken läßt; dann geht das Messer unter einer sägeförmigen Bewegung ziemlich leicht durch, indem man nur die weicheren Knochenmassen zu durchschneiden hat. Ist der Rücken auf daumenbreiten Stückchen überschnitten, so werden die Schlägel abgelöst, und zwar am leichtesten, wenn das Messer gerade über dem Schenkelknochen sägeförmig geführt wird; diese werden dann am Knieschenkel wieder zertheilt, der Steiß wird gleichfalls gespalten und das Ganze in die Schüssel gelegt.

Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust wird stets mit einer Fülle gebraten; man muß daher, um beim Tranchiren die Fülle nicht herauszudrücken, die Brust auf dem Tranchirteller umwenden und da, wo die Rippen und Knorpeln sich stoßen, die Brust der Länge nach in zwei gleiche Theile theilen, dann werden die Knorpeln mit gleicher Messerführung blattweise geschnitten, damit jedes Stück einen Theil der Fülle bekommt; dann schneidet man Rippen und Fülle; um jedoch die Stücke nicht zu groß zu machen, muß man zwischen jeder Rippe 2 Stücke herausschneiden; das Ganze legt man rundlaufend auf die Platte.

Kalbskopf.

Die besten Stücke des Kalbskopfs sind die Augen, die Kinnladen, die Schläfe, die Ohren und die Zunge. Bei dem Zerlegen muß jedem der genannten Stücke ein Theil des Gehirns beigefügt werden; man thut das leztere in die Hirnschale, von welcher schon, ehe der Kopf

aufgetragen wird, der obere Theil abgelöst seyn muß. Die Augen werden mit dem Löffel vorgelegt, Kinnbacken, Schläfe und Ohren sauber abgeschnitten; das Messer darf nie in das Gehirn gesteckt werden. Der Kalbskopf wird stets mit der Haut aufgetragen, wenn er nicht gefüllt ist. Das Zerlegen desselben muß mit Geschicklichkeit und Gewandtheit geschehen, damit er nicht erkaltet.

Kalbsnierenbraten.

Zuerst wird von dem Nierenbraten das fette Gewebe mit den Nieren abgesondert und beide in mäßige Stücke geschnitten; dann zertheilt man die Rippen durch einen senkrechten Schnitt.

Brustkern.

Man schneidet zuerst die dicke Lage Fett, welches die Knorpeln überdeckt, weg, um solches anderweitig zu benützen; das Fleisch sammt dem noch anhängenden Fett und Knorpel wird nun in Scheiben geschnitten, rundlaufend und zierlich angerichtet.

Lendenbraten.

Zuerst wird von dem Lendenbraten das innere häutige Gewebe, als das zarte Stück, getheilt, dann der fleischige äußere Theil, das sogenannte Pfaffenstück. Von dem Lendenbraten wird gewöhnlich das häutige Gewebe gespickt und gebraten aufgetragen; es ist sehr leicht zu theilen, und nur quer durch, in dickern oder dünnern Scheiben, zu schneiden.

Gekochtes Ochsenfleisch.

Ehe man das Ochsenfleisch zerlegt, müssen von demselben die Knochen und das überflüssige Fett abgesondert werden. Man schneidet mäßige Stückchen und richtet es so ein, daß in jedem Stückchen etwas Fett sich befindet. Auf diese Weise werden Schinken und Seitenstücke vorgelegt; bei den Brststücken müssen die Knochen geschickt herausgeschnitten werden, und auf jede Portion ein Knochentheil kommen, weil an der Brust das Beste enthalten ist.

Rehziemer und Rehschlägel.

Von dem Rehziemer sind die Schnitten am Rückgrath und den Rippen abzulösen; bei dem Rehschlägel faßt man den Knochen mit der linken Hand, schneidet die Stückchen gerade abwärts vom Gelenke bis auf den Lendenknochen, löst dann die Muskeln am Gelenkbeine ab und dreht sie auf dem Schlägel, um die hintern Theile abzutrennen.

Schinken.

Nachdem man von dem Schinken die Speckschwarte abgelöst hat, sticht man mit dem Messer in die Mitte des Schinkens, dreht diesen um, so daß das Messer in einer Schneckenlinie bis zu Ende schneidet; ist dieses geschehen, so macht man einen Kreuzschnitt durch

das Rundgeschnittene in die Mitte und nimmt die dadurch entstandenen Stücke heraus; man kann auch zunächst an dem Schenkelbeine einen Querschnitt machen und dann Querstücke herausschneiden.

Wildschweinskopf.

Man steckt die Gabel in den Rüssel, schneidet das linke Ohr ab und fährt dann mit dünnen Schnitten vom Halse herab fort; mit der rechten Seite verfährt man auf gleiche Weise; dann macht man in den Rüssel einen Spaltschnitt und zulezt einen Querschnitt.

Fische.

Das Zerlegen der Fische erfordert einen Tranchirlöffel in der Form einer Maurerkelle, welcher in der Regel von Silber, jedenfalls aber so dünn seyn muß, daß er gleich dem Messer schneidet. Der Tranchirlöffel muß gleich und gewandt geführt werden, damit die feinen Gräthen nicht abgerissen oder abgestoßen werden. Gewöhnlich werden Fische in ihrer natürlichen Lage aufgetragen, man bemerkt einen gallertartigen Streif, der vom Kopfe an der Seite des Fisches fortlaufend in die Schweifflosse übergeht; auf diesem Streife führt man mit der Kelle einen Zug, der bis an die Hauptgräthe eingreift; dann werden vom Rücken nach dem ersten Zuge, der eine Mittellinie bildet, die Schnitten mit dem Tranchirlöffel durch eine spielende Bewegung von den Gräthen abgenommen und den Gästen vorgesezt. Ist die obere Seite eines Fisches auf diese Weise abgenommen, so wird der Kopf sammt den Rückengräthen behutsam aufgehoben, abgenommen, die zweite Hälfte liegt nun größtentheils ohne alle Gräthen da und darf nur in kleine Stückchen zertheilt werden. Das vorgeschriebene Verfahren findet bei allen Fischgattungen von gewisser Größe statt. Bei kleinern Fischen aber werden die ganzen Seiten von den Gräthen gelöst, der Fisch dann umgewendet und die zweite Hälfte auf dieselbe Weise abgenommen.

Speisezettel.

1) Für 24 Personen.

Erster Gang. Suppe à la Reine. Häringspastetchen. Englischer Braten. Ochsenfleisch. 6 kalte Teller.

Zweiter Gang. Blaukohl mit Bratwürsten. Grüne Bohnen mit geräucherten Zungen. Gebackene Rissolen mit Farce.

Dritter Gang. Kalte Pastete. Hirschwildbret mit Sardellensauce. Fricassirte oder glacirte Hühner.

Vierter Gang. 3 Braten: junge gebratene Enten; Rehschlägel in Rahmsauce; Nierenbraten in Jussauce. Englischer Pudding mit Arraksauce. Eine Citronensulz. 6 kleine Teller nebst zwei Salaten. Große Chokoladetorte.

2) Für 18 Personen.

Erster Gang. Reissuppe mit hartgesottenen Eiern. Abgeschmälzter Hecht mit englischen Kartoffeln. Ein Stück Ochsenfleisch glacirt mit 4 kalten Tellern.

Zweiter Gang. Gelbe Rüben. Hammelscotelettes mit Citronensauce. Blumenkohl mit gelber Sauce. Gebackene Hirnküchlein. Salamiwurst.

Dritter Gang. Ragout: Kalbsfricandeau mit Sauerampfer. Ochsenzunge mit kalter Kräutersauce. Saure Rahmpastetchen.

Vierter Gang. Gebratener Fasan. Sulz von Wildbret oder Forellen. Hammelsbraten mit Gurkensauce. 2 Salate. Ein Pomeranzenauflauf. — Dessert: Eine Biscuittorte. 6 kleine Teller Obst.

3) Für 12 Personen.

Erster Gang. Kräutersuppe. Sardellen mit verlornen Eiern. Gespickter Lammbraten mit Kartoffeln. 4 kalte Teller.

Zweiter Gang. Sauerkraut mit Feldhühnern. Spinat mit Croquettes. Ragout von kleiner Kalbsroulade, dazu Sauce mit Champignons und Trüffeln.

Dritter Gang. Hasen mit piquanter Sauce. 3 Braten: farcirter gebratener Hecht; junge Gans; gefüllte Kalbsbrust. 2 Salate. Compot von Quitten. Wienerspeise mit Aepfeln. — Dessert: Gerührter Kirschenkuchen. 6 Teller mit Backereien. Eine Milzsulz.

4) Für 8 Personen.

Erster Gang. Grüne Erbsensuppe mit verschiedenen Arten Backwerk. Rindfleisch, auf dem Rost grillirt, mit Trüffelnsauce.

Zweiter Gang. Spargelgemüse. Brodschnitten. Rosenkohl mit Kalbscotelettes.

Dritter Gang. Tauben in Salmisauce. Gerührte Brieschenpastete. Aal mit saurem Rahm auf französische Art.

Vierter Gang. Gebratene Hahnen. Wachteln oder Feldhühner. Neunlothpudding. Salat. Compot. — Dessert: Citronenkuchen. 4 kleine Backereien. 2 Teller mit Obst.

5) Für 16 Personen.

Am Fasttage.

Erster Gang. Erbsensuppe mit Fischpudding. Blau gesottene Forellen. Bauernhefenküchlein.

Zweiter Gang. Krebspastete und Lachsforelle mit Kräutersauce und gebackenen Kartoffeln.

Dritter Gang. Kaiserpudding mit Chaudeausauce. Pariser Kugelhopf.

Vierter Gang. Gebackene Fische: Forellen oder Karpfen. Große gesottene Krebse. Auf dem Rost gebratener Hecht. 2 Salate. — Dessert: Aepfelkuchen mit Butterteig. Pomeranzencrême. 6 kleine Teller mit Backereien. Obst nach Belieben.

6) Für 30 Personen (für ein hohes Haus).

Erster Gang. Suppe à la Reine von Feldhühnern. Französische Suppe. Kleine Häringpasteten. 2 Stück Ochsenfleisch: 1) auf englische Art, 2) mit einer Kruste. Reis und Parmesankäs. 8 Teller mit Kaltem: Rettig, rothe Rüben, Butter, kalte Häringsauce, Zwetschgen, Weichseln, Gurken, Melonen in Essig.

Zweiter Gang. 3 Gemüse: Spargeln mit gebackenen Brieschen; Baierische Rüben oder Oettinger Rüben mit Schweinsbraten; Kraut mit saurem Rahm gekocht, mit Wachteln.

Dritter Gang. 3 Ragouts: Aechter Rheinlangen, blau gesotten, mit Kräutersauce; junge Hühner in Majonessauce; Schwarzwildbret in brauner Sauce.

Vierter Gang. 4 Braten: Welscher Hahn; Nierenbraten mit Rahm gebraten; Hirschziemer mit Kruste; Rehschlägel mit Madeirasauce. 2 Salate. 2 Compots. — Dessert: Meringuentorte mit Schlagrahm gefüllt. Punschtorte. 12 kleine Teller mit Backereien. Obst nach Belieben. Vanillegefrorenes.

Register.

A.	Seite
Aal, gebratener	86
Aal auf französische Art	86
Aal, geräucherter	117
Anhang	221
Anisbrod, schmales	181
Anisküchlein	180
Anislaibchen	180
Aepfelauflauf	52
Aepfelauflauf anderer Art	52
Aepfel im Butterteig gebacken	180
Aepfelcompote	142
Aepfelcrême	143
Aepfelcrême anderer Art	144
Aepfel, farcirte	142
Aepfelkrapfen	175
Aepfelkuchen	163
Aepfelkuchen anderer Art	163
Aepfelkuchen mit einem Gitter	164
Aepfelkuchen mit einer Kruste	164
Aepfelküchlein	175
Aepfelküchlein anderer Art	175
Aepfelkunzen	52
Aepfelscharlott	52
Aepfelschaum	144
Aepfelschaum, gebacken	180
Aepfelschnitten, gebackene	175
Aprikosenauflauf	53
Aprikosen einzumachen	199
Arakpudding	45
Auerhahn, gebratener	118
Auflauf von geriebener Gerste	55

B.	
Backmeistercrême	144
Bauernhefenküchlein	170
Bauernmocken	176
Baumnüsse, eingemachte	204
Baumwollesuppe	14
Beefsteak	110
Beefsteak auf englische Art	110
Bechemelle	26
Beilagen zu Gemüsen	105
Belgrader Brod	181
Bienennester	68
Bierhefe, gute brauchbare	218
Biersuppe auf feine Art	14
Biersuppe auf gewöhnliche Art	14
Birnencompote	143
Birnen einzumachen	199
Birnenlatwerge	206
Bischof	216
Biscuitkugelhopf	171
Biscuittorte	155
Blanc Manger	151
Blanc Manger auf grüne Art	152
Blitzkuchen	161
Blutwürste auf deutsche Art	106
Blutwürste, Stuttgarter	105
Bodenkohlrabi, gelbe	39
Boeuf à la mode	91
Bohnen	34
Bohnen auf englische Art	34
Bohnen auf gewöhnliche Art	34
Bohnen einzumachen	199
Bohnen einzumachen auf andere Art	200
Bohnen in Essig einzumachen	200
Bohnen zu trocknen	217
Bouillon	13
Brandteig, s. gebrühten Teig.	
Braten	118
Braten, englischer	119

	Seite
Braten, übriggebliebener, mit Bechemelle	91
Bratknöpflein	26
Bratwürste, gebackene	113
Bratwürste, Mailänder	105
Breiauflauf	53
Brennsuppe	14
Brieschen	112
Brieschen, gebratene	112
Brieschenpastete, gerührte	77
Brieschensuppe	22
Brieschen in Trüffelsauce	91
Brockelerbsen	35
Brockelerbsen mit Hühnern (für 40 Personen)	35
Brockelerbsen einzumachen	201
Brockelerbsen einzumachen auf französische Art	201
Brod, schwedisches	183
Brod, spanisches	183
Brod, Wiesbadner	183
Brodknöpflein, Frankfurter	60
Brodkuchen auf englische Art	164
Brodschnitten	72
Brodsuppe, weiße	15
Butterauflauf	53
Butterbiscuits, kleine	180
Butterbiscuits, kleine, anderer Art	181
Butterblumen	183
Butterbretzeln	183
Butterknöpflein	26
Butterkuchen auf besondere Art	165
Butterlaibchen	184
Butterstritzel	184
Butterteig zu machen	76
Butterteig zu Pasteten	76

C.

Caffeebrod	171
Caffeecrême, gestürzte	144
Caffeeküchlein	184
Casserollepastete auf deutsche Art	77
Casserollepastete auf genuesische Art	78
Cervelaswürste	106
Champignons, eingemachte	201
Chaudeau	211
Chokolade	211
Chokoladeauflauf	53
Chokoladeauflauf mit Brod	54
Chokoladeauflauf, gerührter	54
Chokoladecrême, gebackene	145
Chokoladecrême, gestürzte	145
Chokoladegefrorenes	209
Chokoladeküchlein	185
Chokolademandeltorte	157
Chokoladepudding	45
Chokoladepudding auf feine Art	46
Chokoladeschnitten	194
Chokoladesuppe, blinde	15
Chokoladetorte	156
Chokoladetorte, geläuterte	156
Chokoladetorte, Heilbronner	156
Citronenauflauf	54
Citronenauflauf, gerührter	54
Citronenbiscuit	181
Citronenbrei	58
Citronenbrei anderer Art	58
Citronenbrod	181
Citronenbrod anderer Art	182
Citronenbrod mit Hefe	171
Citronencrême	145
Citroneneis	185
Citronengefrorenes	209
Citronenkuchen auf besondere Art	165
Citronenkuchen auf englische Art	165
Citronenpudding	46
Citronenpudding in Aprikosensauce	47
Citronensauce zum Wildbret	104
Citronensuppe für Kranke	24
Citronentorte	156
Citronentorte, aufgelaufene	156
Citronen aufzubewahren	218
Compotes	142
Compote von Quitten	143
Compote, melirtes	143
Confekt	180
Consommé	13
Cotelettes, italienische	113
Cotelettes papillotées	113
Coulis	13
Crêmes	142
Crêmeauflauf	54
Crême à la coquin	146
Crême mit Eis	146
Crême für Kranke	147
Crême von saurem Rahm	148
Crême von süßem Rahm	149
Crême von Reis	149
Crême von Roiaille	149
Crême, russische	149
Crême, russische, anderer Art	150
Crême von Schaum	150
Crême à la Sultan	150
Crême, gestürzte, von Thee	151
Crêmetorte	157
Croquette	106

D.

Dampfaufgezogenes, im	57
Dampfnudeln, baierische	64
Dukatennudeln	65

E. Seite

Eier, farcirte 70
Eier, gefüllte, mit Hirn . . 69
Eier, gefüllte, mit Spinat . 69
Eier, gefüllte, auf andere Art 69
Eier, gerührte, mit Sardellen 59
Eier, gerührte, auf Pariser Art 70
Eier in brauner Sauce . . . 92
Eier, verdeckte 70
Eier, verlorene, mit Jus . . 71
Eier, verlorene, in einer Sauce 92
Eierbrei 58
Eierbrei, aufgezogener . . . 58
Eierbrod, hartgesottenes . . 182
Eiercrêmetorte 157
Eierhaber, gewöhnlicher . . . 114
Eierhaber, gebrühter 115
Eierkuchen 59
Eierkuchen mit Aepfeln . . . 59
Eierkuchen mit Ochsenmark . 165
Eierpunsch 212
Eiersuppe, verlorene 17
Eingemachtes 199
Eis 208
Eis, gelbes 185
Eis, rothes 185
Eis, weißes 185
Endivienſalat 154
Endivienſuppe 18
Enten, wilde 119
Erbsen 34
Erbsen, grüne, zu dörren . . 218
Erdbeerencrême, gestürzte . . 146
Erdbeerengefrorenes 209
Estragoneſſig auf franzöſiſche Art 218

F.

Faſan, gebratener 119
Faſan, gedämpfter 120
Faſan in Butter 120
Faſan mit Trüffeln 120
Felchen, gedämpfte 86
Felchen, auf dem Rost gebraten 86
Feldhühner, gebratene . . . 120
Feldhühner auf engliſche Art . 121
Feldhühner, farcirte 121
Feldhühner, geſulzte 136
Feldhühner in Salmiſauce . . 93
Feldhühnerpaſtete 78
Filets von jungen Hühnern mit ſüßem Rahm 93
Filets, geſchlungene, von Kalbfleiſch 93
Finger, gebackene, von Mandelteig 185
Fiſchblasen zu benützen . . . 219
Fiſchcotelettes 113

Seite

Fiſche 86
Fiſche, marinirte 90
Fiſchen den Moosgeruch zu nehmen 219
Fiſchotter 86
Fiſchpudding 43
Fiſchſuppe 22
Fiſchwürſte 106
Flädlein, gebackene 176
Flädlein, gefüllte, mit ſaurem Rahm und Roſinen . . . 60
Flädlein, gefüllte, mit Vanillecrême 60
Fleiſchbrühe 12
Flugpaſteten 185
Forellen, blau geſottene . . 87
Forellen mit ſaurer Sulz . . 137
Frankfurter Speiſe 73
Franzoſenſuppe 18
Freimaurerbrod 182
Freimaurerbrod anderer Art . 182
Fricandeau von Kalbfleiſch . . 94
Froſchſchenkel in Citronenſauce 94
Froſchſchenkel, gebackene . . 117
Fülle zu Paſtetchen auf franzöſiſche Art 33

G.

Galanterieküchlein 186
Gans, gefüllte 121
Gans, geräucherte 117
Gansleber in Citronenſauce . 94
Gansleber mit Sardellen . . 94
Gansleber in Hammelsnetz auf dem Roſt gebraten . . . 116
Gansleberpaſtete, Augsburger . 83
Gansleberpaſtete, Straßburger 84
Gansleberpaſtete, Stuttgarter 84
Gansleberwürſte 107
Geduldzeltchen 186
Geduldzeltchen, aufgelaufene . 186
Gefrorenes 208
Gefrorenes zu machen . . . 208
Gefrorenes von Caffee . . . 209
Gefrorenes von bittern Mandeln 209
Gefrorenes von Schlagrahm . 210
Gelée 142
Gelée für Kranke 153
Gemüſe 34
Gerſtenſuppe, geriebene . . . 19
Gerſtenwaſſer für Bruſtkranke . 212
Getränk, krampfſtillendes . . 212
Getränke 212
Getränke von Borsdorferäpfeln 212
Glaceſuppe von Kalbsfüßen . 23
Glaceſuppe von Tauben . . . 23
Glühwein 212

	Seite
Glühwein auf Münchner Art	212
Götterspeise	57
Griesknöpflein, gebackene	26
Griesschnitten, gebackene	72
Griessuppe	19
Grog	212
Guirlandentorte	158
Gurkensauce	104
Gurken, geschnittene, einzumachen	202
Gurken in Essig	201

H.

Habergrützsuppe	19
Hachispastete	78
Hagebuttencrême	146
Hagebuttenlatwerge	207
Hahn, gebratener, welscher	122
Hahn, gefüllter, welscher, auf italienische Art	122
Hahn, gesulzter, welscher	138
Hammelsbug, gefüllter	124
Hammelscotelettes	113
Hammelsmagen, gefüllter	107
Hammelsschlägel in Gurkensauce	123
Hammelsschlägel mit einer Sauce von Weintrauben	123
Häringspastetchen	133
Häringsalat	154
Häringsauce, kalte	104
Haselhuhn, gebratenes	123
Haselnußküchlein	186
Hasenbraten	124
Hasenöhrlein	114
Hecht, farcirter	88
Hecht, geräucherter	167
Hecht, geschmälzter	87
Hecht auf dem Rost gebraten	89
Hecht à la tourne	88
Hecht am Spieß gebraten	89
Hefe, wohlfeile und brauchbare	218
Hefenbackwerk	170
Himbeeressig	213
Himbeergelée	152
Himbeerschaum	146
Himbeeren, gesulzte	152
Hippen mit Mandeln	186
Hippen ohne Mandeln	186
Hippen, Wiener	187
Hirn in Kapernsauce	95
Hirnragouts	95
Hirnschnitten	114
Hirnsuppe	23
Hochzeitkuchen	166
Hopfen mit Kalbshirn	35
Hosenbändel	60
Hühner, junge gebratene	123
Hummer, siehe Meerspinne.	
Hutzelbrod, gewöhnliches	187
Hutzelbrod, Bozener	187

J.

Jägerschnitten	194
Johannisbeeren in Zucker	202
Johannisbeergelée	153
Johannisbeersaft	213
Jungfernerême	147
Jussuppe, braune	15
Jussuppe, französische	15

K.

Kachelmuß	62
Kachelmuß anderer Art	62
Kaiserkuchen	71
Kaiserpudding	49
Kalbfleisch mit Trüffeln	127
Kalbfleisch, gewickeltes, in Sauce	96
Kalbfleischsuppe	23
Kalbsbrieschen mit Spargeln	92
Kalbsbrust, gefüllte, auf Schweizer Art	126
Kalbsbrust, glacirte	59
Kalbscarbonade auf Brabanter Art	112
Kalbsfüße, gebackene	111
Kalbsgekrös in Meerrettigsauce	96
Kalbsgekrös, gewickeltes	111
Kalbshirn	115
Kalbshirn, gebackenes	111
Kalbshirnpastete	79
Kalbskopf, grillirter	111
Kalbskopf in Madeirasauce	96
Kalbskopf mit der Haut à la Damenbrett	97
Kalbsleber, gebackene	116
Kalbsleber, geröstete	116
Kalbsleber, gespickte	97
Kalbsmilz, gefüllte	127
Kalbsnetz, gefülltes	98
Kalbsnetz, gesulztes	139
Kalbsroulade	127
Kalbsschlägel mit saurem Rahm	127
Kalbsschlägel mit Bechemelle	128
Kalbsschlägel auf englische Art	128
Kalbsschlägel, gefüllter	128
Kalbsvögel	98
Kalbszunge auf d. Rost gebraten	111
Kapaun, gebratener	129
Kapaun mit Reis	130
Kapaun, farcirter, auf russische Art	129
Kapaunenspargeln	98
Kapuzinerauflauf	55

	Seite
Kapuzinerküchlein	176
Karmelitertorte	159
Karpfen in eigener Sauce	89
Karpfen in brauner Sauce	90
Karpfen, geschmälzter	90
Karpfen, gesulzter	140
Kartoffelbrei	35
Kartoffeln mit Schinken	36
Kartoffeln, gebackene	115
Kartoffeln, gebackene, anderer Art	115
Kartoffeln, gefüllte	36
Kartoffelauflauf, süßer	55
Kartoffelbrod	221
Kartoffelknopf mit Schinken	43
Kartoffelküchlein	177
Kartoffelsuppe	19
Kartoffeltorte	159
Karviol	36
Karviol anderer Art	36
Karviolsuppe	19
Käskuchen	166
Käsküchlein	173
Käsnudeln, baierische	65
Kindbetterinbrod	187
Kirschen, ausgesteinte	203
Kirschen in Punsch gekocht	203
Kirschen in Essig eingemacht	203
Kirschen, gesulzte	153
Kirschen in Zucker eingemacht	202
Kirschenkuchen	166
Kirschenkuchen anderer Art	166
Kirschenkuchen mit Schwarzbrod	167
Kirschenkuchen mit Hellenenmasse	167
Kirschenlatwerge	207
Kirschenpudding	49
Kirschenwasser zum Trinken für Kinder	213
Klöße, siehe Knöpflein.	
Knödel, siehe Knöpflein.	
Knöpflein, abgetrocknete	60
Knöpflein, gezupfte	26
Kofern	188
Kohl oder Wirsing	37
Kohl, gefüllter	37
Kohlrabi, gedämpfte	38
Kohlrabi, gefüllte	38
Kolatschen, böhmische	188
Königin von Brasilien	74
Königscrême	147
Königsnudeln	177
Königsragout	99
Königssuppe	23
Körbelsuppe	20
Krachtorte	159
Kraftsuppe	25
Krapfen von Lebkuchen	61
Kraut, baierisches	39
Kraut, blaues	39
Kraut, weißes, mit saurem Rahm	39
Kraut, gedämpftes, weißes	39
Kraut, gefülltes, weißes	40
Kräuter, blutreinigende, für Kinder	213
Kräutersauce anderer Art	104
Kräutersauce, kalte	32
Kräutersuppe	20
Kräutersuppe für Kranke	25
Krautwürste	61
Krebsdampfnudeln	64
Krebsküchlein	115
Krebspastete, gerührte	79
Krebspastete, gerührte, anderer Art	79
Krebspudding	43
Krebswürste	108
Kuchen	163
Kuchen, Züricher	170
Kuchen, Mailänder	167
Kuchen, Wiener	170
Küchlein, gebackene, von Kalbsbrieschen	176
Kugelhopf, Augsburger	171
Kugelhopf, Frankfurter	172
Kugelhopf, Münchner	172
Kugelhopf, Pariser	172
Kugelhopf, Stuttgarter	172
Kuttelfuß	215

L.

	Seite
Lachsforelle in Majonessauce	137
Lachsforelle, gesulzte, mit Schuppen	137
Lammbraten	130
Lammviertel, am Spieß gebraten	130
Lebkuchen, Basler	193
Lebkuchen, Nürnberger	193
Lebkuchen, geringe Art von	194
Leberknöpflein	61
Leberpfanzel	99
Leberschnitten	221
Leberspätzlein	67
Leberspickel	111
Leibersuppe	24
Leberwürste	108
Lendenbraten	130
Lendenbraten à la Robert	131
Limonade	213
Linsen mit Fasanen	35
Liqueur, siehe Rossoli.	
Luftnudeln	188

Seite

Lumsen oder Ulmerspeise . . 61
Lungensuppe f. Schwindsüchtige 24

M.

Maccaroni, nachgeahmte . . 221
Maccaronipastete 80
Maccaronipudding, italienischer 44
Magdalenenkuchen 167
Maienmuß 63
Makronen 188
Mandeln, gebackene 188
Mandeln, gebackene, anderer Art 189
Mandeln, gebackene, anderer Art 189
Mandeln, geröstete 189
Mandelauflauf 55
Mandelbögen 189
Mandelbrei, aufgezogener . . 58
Mandelbrod, aufgelaufenes . 189
Mandelbrod, falsches 190
Mandelcrême 147
Mandelhäufchen 190
Mandelhäufchen anderer Art . 190
Mandelkränzlein 190
Mandelkuchen 167
Mandelküchlein 190
Mandellebkuchen, weiße . . . 193
Mandelmilch 214
Mandelschnecken 191
Mandelschnitten, weiße . . . 195
Mandeltorte 160
Mandeltorte, geschnittene weiße 160
Mandeltorte anderer Art . . 160
Marasquinocrême, gestürzte . 148
Markknöpflein 26
Meerrettig 32
Meerrettig, gekochter . . . 32
Meerrettig mit Mandeln . . 33
Meerspinne, ächte 89
Meerspinne auf italienische Art 89
Melonen, in Essig eingemacht 203
Meringuentorte 160
Milch, gebackene 62
Milchbrei 58
Milchcrême 62
Milchküchlein 116
Milchsagosuppe 21
Milchspätzlein 67
Milchspätzlein, aufgezogene . . 68
Milchsuppe mit Mandeln . . 16
Milchsuppe, süße 16
Muscazine 191
Muß, Karlsruher 62
Muß von Eierweiß 63
Muß, kräftiges, für Schwache 63
Mutschelpudding 49

N.

Neunlothpudding 50
Nierenbraten 131
Nierenbraten auf englische Art 131
Nieren, gedämpfte 100
Nonnenkrapfen 191
Nudeln, aufgezogene, mit Krebsragout 64
Nudelnauflauf 55
Nudelnauflauf anderer Art . 56
Nudelnpudding mit Morcheln . 44
Nudelnpudding, süßer . . . 50
Nudelntorte 161
Nüsse, welsche, aufzubewahren 219

O.

Ochsenfleisch 27
Ochsenfleisch gut zu sieden . . 27
Ochsenfleisch anderer Art . . 29
Ochsenfleisch anderer Art . . 29
Ochsenfleisch anderer Art . . 29
Ochsenfleisch auf böhmische Art 28
Ochsenfleisch auf englische Art 27
Ochsenfleisch auf italienische Art 27
Ochsenfleisch auf polnische Art 28
Ochsenfleisch, gebratenes . . . 30
Ochsenfleisch, gefülltes . . . 31
Ochsenfleisch mit feinen Kräutern 28
Ochsenfleisch mit Kräutersauce 29
Ochsenfleisch mit einer Kruste . 30
Ochsenfleisch mit Sauerampfer 31
Ochsenfleisch mit Trüffeln . . 30
Ochsenmarkküchlein 116
Ochsenzunge, gebratene . . . 111
Ochsenzunge, gefüllte . . . 100
Ochsenzunge gut zu räuchern . 216
Ofenküchlein 191
Omelette, gefüllte 63

P.

Panadesuppe 16
Pastetchen 33
Pasteten 76
Pastete, aufgezogene 77
Pastete auf englische Art . . 80
Pastete auf italienische Art . . 80
Pastete mit weißer Farce . . 78
Petersilliensauce 104
Pfaffenbrod 191
Pfaffenkappen 192
Pfannenkuchen, Berliner . . . 177
Pfannenkuchen mit Gänseleber 63
Pfannenkuchen, österreichischer . 178
Pfeffernüßchen 192
Pistatientorte 161

	Seite
Plisson von einem Hasen	101
Plisson von Hirn	101
Plumpudding	50
Pökelfleisch zu machen	216
Pomeranzenauflauf	56
Pomeranzenauflauf anderer Art	56
Pomeranzencrême	148
Pomeranzencrême, gestürzte	148
Pomeranzengefrorenes	210
Pomeranzengelée	153
Pomeranzenküchlein	192
Pomeranzen, gefulzte	140
Preßkopf	215
Prinzessin Louis	75
Prünellen zu dörren	218
Pudding, englischer	47
Pudding, englischer, anderer Art	47
Pudding, englischer, anderer Art	48
Pudding von geriebener Gerste	48
Pudding, Hamburger	48
Pudding, russischer	51
Punsch	214
Punsch auf andere Art	214
Punsch auf Stuttgarter Art	219
Punschgefrorenes	210
Punschgefrorenes anderer Art	210
Punschkuchen	168
Punschtorte	161
Punschtorte, blinde	162

Q.

	Seite
Quittenlatwerge	207
Quitten einzumachen	204

R.

	Seite
Ragouts	91
Ragout von hartgesottenen Eiern	92
Ragout von einem Fisch	101
Ragout, melirtes, von Hecht	102
Ragout von Schildkröte	102
Rahmgefrorenes	210
Rahmkuchen	168
Rahmmuß	63
Rahmnudeln, saure	65
Rahmpastetchen, gerührte	33
Rahmstrauben	66
Rahmstrudeln, saure	66
Rahmwürste	116
Rebhühner, siehe Feldhühner.	
Regenwürmer	71
Regenwürmer mit Brandteig	71
Rehschlägel in Rahmsauce	132
Reineclaudes einzumachen	204
Reis, gefüllter	72
Reisauflauf, gefüllter	56
Reisauflauf anderer Art	57
Reisslomeriewein	149
Reispanadesuppe	17
Reispfanzen mit Ragout	103
Reispudding	51
Reispudding, gefüllter	51
Reisschleim	17
Reissuppe	20
Reissuppe anderer Art	20
Reissuppe mit Schinken	20
Remoladesauce	105
Rheinlangen, ächter	90
Rindfleisch, siehe Ochsenfleisch.	
Rissolen	112
Rosen, gebackene	178
Rosenkohl	38
Rossoli (Liqueur)	214
Rossoli von Mandeln	215
Rostbraten	132
Rüben, baierische	40
Rüben, baierische mit Kastanien	40
Rüben, gelbe	40
Rüben, gelbe, anderer Art	40
Rüben, weiße	40
Rüben, weiße, anderer Art	41
Rüben, weiße, auf polnische Art	41

S.

	Seite
Sagosuppe	21
Sagosuppe, Milch-	21
Salat	154
Salat, italienischer	155
Salat, vermischter	154
Salat à la patrie	154
Salat, eingesezter	155
Salmigondis zu Fastenpasteten	83
Salzgurken	202
Salzküchlein	194
Sandtorte	162
Sardellen mit verlorenen Eiern	70
Saucen	104
Saucen zum Ochsenfleisch	31
Sauerkraut einzumachen	205
Sauerkraut mit Feldhühnern	42
Sauerkraut mit Hecht	41
Sauerkraut mit Lerchen	41
Sauerkraut mit saurem Rahm	41
Sauerkraut-Torte	162
Schalotteis mit Schlagrahm	72
Scharmützeln	194
Schinken zu sieden	217
Schinken einzusalzen	216
Schinken, geräucherter, am Spieß gebraten, mit Champagnerwein	132
Schlacht bei Austerlitz	74
Schlotzerbrod	182

	Seite
Schmalzbackwerk	185
Schneckenbrei	59
Schnecken mit Eier	117
Schnecken, gefüllte	117
Schneckennudeln mit Mandeln	66
Schnecken in Sardellensauce	103
Schneckensuppe	24
Schnee	150
Schneeballen	178
Schneegans	132
Schneehäufchen	194
Schnepfen, gebratene	133
Schnepfenpastete auf französische Art	81
Schnepfenpastete auf Wiener Art	81
Schnitten zu Krebssuppe	222
Schnitten zu Krebssuppe auf andere Art	222
Schuhwichse, englische	220
Schüsselpastete	81
Schwartenmagen	108
Schwarzbrodauflauf	53
Schwarzbrodpudding	45
Schwarzbrodtorte	155
Schwarzwurzeln	42
Schwarzwurzeln anderer Art	42
Schwarzwurzeln, gebackene	42
Schweinsbratwürste	105
Schweinscotelettes	114
Schweinsohren zu Erbsengemüse	109
Schweizer Speise	73
Seeforellen	87
Selleriesauce	105
Selleriesuppe	21
Senf auf französische Art	205
Senf in süßem Most	205
Senf mit Essig	205
Senfsauce, kalte	32
Senfsauce, warme	32
Sodaseife	229
Sommerkohl, siehe Wirsing.	
Sommerpastete	82
Spanferkel	133
Spanferkel auf italienische Art	133
Spargeln	42
Spargelsuppe	21
Spätzlein	67
Speckknopf	44
Speckkuchen	168
Speckkuchen, blinder	168
Speckwürste	109
Speisezettel	228
Spiegelküchlein	195
Spinat	43
Spinatknopf	44
Spinatkuchen	68
Spinatkuchen anderer Art	68
Spinatschnitten	222
Springerlein, Münchner	195
Springerlein, Stuttgarter	195
Stachelbeerkuchen	169
Stockfischpastete	82
Stockfischpastete anderer Art	82
Stockfischpastete auf böhm. Art	83
Strauben	178
Stuttgarter Speise	73
Sulzen	136
Sulz von Brustkräutern	141
Sulz von Habergrütze	141
Sulz von geraspeltem Hirschhorn	141
Sulz von isländischem Moos	141
Sulz für Kranke	142
Sulz von Schnecken und Krebsen	141
Suppen	12
Suppe für Genesende	26
Suppe à la patrie	16
Suppe à la Reine	25
Suppe mit Rosolo	22
Suppe, welsche	25

T.

	Seite
Tabaksrollen	179
Tabaksrollen, kleine	179
Tauben mit Salmisauce	103
Theekuchen	169
Thee, reformirter	215
Teig, gebrühter	179
Timbal von Makaroni	74
Tinte, schwarze, zu machen	220
Torten	155
Torte auf englische Art	158
Torte, Erolzheimer	158
Torte, Linzer	159
Torte, spanische	163
Torte, Schweizer	163
Tranchiren, Anweisung zum	223
Trauben u. Kirschen einzumachen	206
Traubenkuchen	169
Traubenkuchen, Nürnberger	173
Trisanetschnitten	173
Tropfsuppe	17
Trüffeln einzumachen	206
Tyrolerknöpflein	61
Tyrolerkrapfen	196
Tyrolernudeln	66

V.

	Seite
Vanillebrei	59
Vanillecrême	151
Vanillecrême, gebackene	68
Vanillegefrorenes	211
Verschiedenes	215
Vorkenntnisse	1

W.

Seite

Wachteln in Sauce 103
Waffeln, Amsterdamer . . . 196
Waffeln, gefüllte 197
Waffeln, gerührte 198
Waffeln in Bierhefe 174
Waffeln, Münchner 196
Waffeln mit saurem Rahm . 196
Waffeln, Schweizer 196
Waffeln mit spanischem Wein . 197
Waffeln, Straßburger . . . 197
Waffeln, Stuttgarter. . . . 197
Wassersuppe 17
Weib, ein altes 76
Weichselkirschenauflauf . . . 57
Weichselkuchen 169
Weichsellatwerge 207
Weichsellatwerge anderer Art . 208
Weichselsuppe 22
Weinbeerkuchen 169
Weinbeerschnitten 95
Weincrême, gebackene . . . 151
Weinstrauben 178
Weinsuppe 18
Weinsuppe anderer Art . . . 18
Weinsuppe mit süßem Rahm . 18
Welschkorn einzumachen . . . 206
Whips 215
Wiener Speise 74
Wildbretpastete, Frankfurter . 85
Wildbret, rothes 126
Hirschwildbret mit Sauerkraut 125
Hirschziemer 125
Hochwildbret mit engl. Sauce 124
Wildbret, schwarzes 134
Schwarzwildbret anderer Art 134
Schwarzwildbret aufzubewahren 217
Wildschweinskopf, gefüllter . . 135
Winterkohl 38
Wirsing mit geräuchertem Fleisch und Feldhühnern 37

Seite

Wirsing mit Schweinsfüßen und Ohren 37
Wirsing anderer Art 37
Würste auf bürgerliche Art . . 109
Würste von weißem Geflügel mit Rahm 107
Würste, grüne 118
Würste von Hasen. 107
Würste auf italienische Art . . 109
Würste auf italienische Art . . 118
Würste, große italienische . . 110
Würste von Kalbshirn . . . 118
Würste von Schaffleisch . . . 108
Würste, schwarze 109
Würste, weiße 118
Würste von Wildschwein . . 109

Z.

Zimmteis 185
Zimmtküchlein 198
Zimmtschnitten. 174
Zimmtsternen 198
Zimmtwaffeln 197
Zwetschgen in Essig 206
Zwetschgenkuchen 170
Zwetschgenkuchen mit Hefenteig 170
Zwetschgenlatwerge 208
Zwetschgen, geschälte in Zucker 206
Zuckerbackwerk. 180
Zuckerbretzeln 199
Zuckerbrod, ächtes 198
Zuckerstrauben 179
Zucker zu läutern 219
Zucker zu Faden gesponnen . . 219
Zucker wird zur Blase . . . 219
Zwieback, Karlsruher . . . 174
Zwieback, Holländer 175
Zwiebelsauce 31
Zwiebelsauce anderer Art . . 32

Boston Public Library
Central Library, Copley Square

Division of
Reference and Research Services

The Date Due Card in the pocket indicates the date on or before which this book should be returned to the Library.

Please do not remove cards from this pocket.